



BO BUN VÉGÉTARIEN

INGREDIENTS

2 oignons

500g de champignons
de Paris

2 carottes

1 bâton de citronnelle

4CS de sauce soja salée
basilic thaï

10 feuilles de brick

250g de vermicelles de
riz

2 avocats

1 bouquet de menthe

100g de cacahuètes

2 gousses d'ail

8CS de nuoc mam

5cc de sucre

1 citron vert

Préchauffer le four à 210°.

Emincer les oignons. Couper la moitié des champignons en mini dés. Râper les carottes. Dans une sauteuse, faire chauffer un peu d'huile. Ajouter les légumes, la citronnelle ciselée, la sauce soja salée et quelques feuilles de basilic thaï ciselée si vous avez. Cuire une dizaine de minutes.

Couper des feuilles de brick en 2, les huiler, déposer 1 CS de farce, rabattre les côtés et rouler en cigare. Disposer les nems sur une plaque. Enfourner 20min.

Porter de l'eau à ébullition. Plonger des vermicelles de riz dedans. Éteindre le feu et laisser 5min. Rincer. Réserver. Découper en dés les avocats. Émincer le restant des champignons. Ciseler un peu de menthe. Hacher les cacahuètes. Dans un bol, hacher l'ail, ajouter le jus du citron vert, le nuoc mam, 5CS d'eau, le sucre en poudre. Mélanger.

Servir les nouilles, les champignons, l'avocat, 5 nems coupés en 4, saupoudrer de menthe et de cacahuètes et verser quelques CS de nuoc mam préparé.

Déguster