



BO BUN AUX NEMS DE LÉGUMES

INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES

40g de cacahuètes grillées
2 carottes
250g de champignons de Paris
1 citron jaune
1 botte de coriandre
2 courgettes
10 feuilles de brick
100g de mesclun
60cl de sauce soja salée
30cl de nuoc mam
2cc de sucre
2CS de vinaigre de cidre

Préchauffer le four à 220 degrés en chaleur tournante.

Râper la carotte. Couper les courgettes en petits morceaux. Couper la moitié des champignons en tranches et le reste en petits cubes.

Dans une poêle, faire chauffer un filet d'huile. Faire revenir la moitié des carottes, la courgette, les champignons en petits cubes et 30cl de sauce soja pendant 10min.

Porter à ébullition une casserole d'eau.

Couper le feu et déposer les vermicelles.

Laisser tremper 4min. Rincer à l'eau froide.

Couper 1/3 des vermicelles cuits en morceaux (prendre des ciseaux, c'est plus simple) et les mélanger aux légumes. Ajouter un peu de coriandre ciselée.

Couper en 2 les feuilles de brick et répartir la garniture sur un bord. rouler pour former un nem. Recommencer 19 fois.

Déposer les nems sur une plaque. Huiler légèrement le dessus au pinceau et enfourner pendant 15min.

Dans un bol, verser le jus du citron, 30cl de sauce soja, le sucre et le vinaigre.

Ciseler le reste de la coriandre. Ecraser un peu les cacahuètes.

Dans des bols chinois, répartir un peu de vermicelles, le reste de carotte, les champignons en lamelles, le mesclun. ajouter les nems coupés en 2. Parsemer de coriandre et de cacahuètes. Arroser de sauce.

Déguster.