

Nems au poisson

Ingrédients :

8 champignons noirs



80 grammes de vermicelles de riz



2 carottes



2 gousses d'ail



2 cuillères à café de gingembre râpé



2 cuillères à soupe de Nuoc-nâm



24 galettes de riz



Huile végétale



Sel



Poivre



400grammes de poisson blanc



Sucre



1. Déposer les **8** champignons noirs dans un **bol** d'eau tiède.



Laissez-les tremper **30 minutes**



Egoutter les champignons à l'aide d'une **passoire**



Essuyer les champignons avec du [papier absorbant](#)



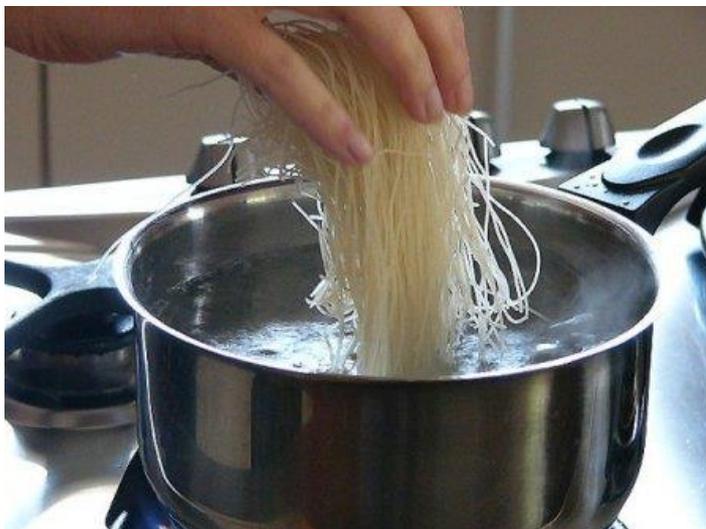
2. Déposer les vermicelles de riz dans un bol
Couvrir d'eau tiède
Laisser tremper 15 minutes



Faire bouillir de l'eau dans une casserole



Ajouter le vermicelle



Faire cuire 3 minutes
Egoutter à l'aide d'une passoire



3. Faire bouillir de l'eau dans une **casserole**



Ajouter le poisson



Faire cuire **10 minutes**



Emiettez le poisson avec **un couteau**



4. Laver les 2 carottes



Peler les carottes avec un **économe**



Râper les carottes



5. Avec un couteau peler 1 gousse d'ail



Dégermer l'ail (couper la gousse en deux et retirer le germe)



Hacher l'ail



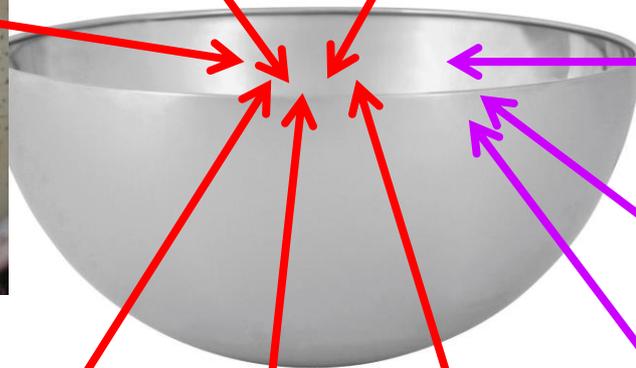
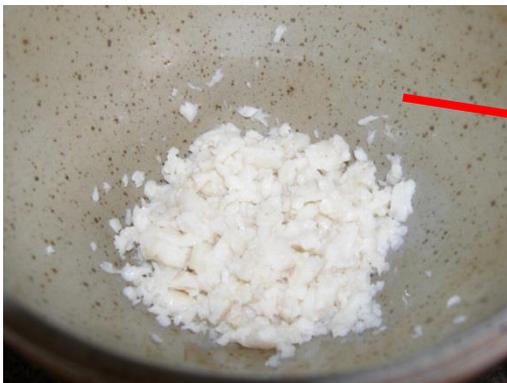
6. Avec un **économiseur** ou un **couteau d'office** peler le gingembre



Râper avec la **râpe** la plus fine



7. Dans un saladier : déposer le poisson en miettes, les vermicelles de riz, les champignons, les carottes râpées, la gousse d'ail hâchée, les 2 cuillères à café de gingembre râpé et deux cuillères à soupe de nuoc-nâm. Saler, poivrer, mélanger. C'est la **farce**



8. Mettre de l'eau dans une assiette creuse



Ajouter du sucre

Faire tremper rapidement chaque galette de riz dans le mélange.



9. Ajouter de la farce sur chaque galette



Rabattre la galette et la rouler



10. Mettre de l'huile dans une poêle et faire chauffer



Faire frire les galettes farcies



Egoutter les nems sur du papier absorbant

