

NEMS



1Kg chair à saucisse

3à4 c à soupe de noix de coco

2 paquets d'oignons verts

1kg carotte

Champignons noirs et vermicelles trempés 1h

2 boîtes de Gambas

1 kg petites crevettes

6 oeufs

3 paquets de petites galettes

Sel, poivre

Mouiller un torchon, tremper la galette dans de l'eau en faisant attention que la galette ne casse pas et rouler.

Faire chauffer de l'huile, précuire les nems et refaire cuire au moment de manger soit au four très chaud ou dans l'huile.

<https://www.toques2cuisine.com/2015/02/comment-rouler-des-nems-facilement.html>