

NEMS



1Kg chair à saucisse

3à4 c à soupe de noix de coco

2 paquets d'oignons verts, 2 oignons blancs

1kg carottes

Champignons noirs et vermicelles trempés 1h

2 boîtes de Gambas

1 kg crevettes

6 oeufs

3 paquets de petites galettes

Sel, poivre, 4 épices

2 salades (laitue), coriandre, menthe, huile à friture (arachide)

Mouiller un torchon, tremper la galette dans de l'eau en faisant attention que la galette ne casse pas et mettre la galette mouillée sur le torchon. Garnir la galette et la Rouler. Les mettre sur un torchon humide en attendant la cuisson.

Faire frire les nems soit à la poêle en mettant suffisamment d'huile pour qu'il recouvre le nem, soit à la friteuse. 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>