

Pâtés impériaux

Ingrédients:

50 g de vermicelles de soja
15 g de champignons noirs émincés séchés
25 g de champignons parfumés Tonku
150 g de blanc de poulet haché cru
2 cuillères à soupe de sauce soja
1 carotte épluchée et râpée
1 oignon haché
1 cuillère à café de sel
100 g de chair de crabe
1 oeuf
poivre
12 galettes de riz
1 cuillère à café de sucre
Quelques feuilles de salade
Sauce pour nem

Réalisation:

Faire tremper les vermicelles et les champignons dans l'eau tiède pendant 1/4 d'heure.

Égoutter le tout, réserver.

Mixer le poulet, la carotte, la chair de crabe et l'oignon.

Ajouter la sauce soja, le sel et le poivre et incorporer l'oeuf.

Dans un plat à tarte, mettre de l'eau tiède, une cuillère à café de sucre et une cuillère à café de vinaigre.

Tremper rapidement la galette de riz dans l'eau et la placer sur un torchon humide.

Dès que la galette s'est ramollie, placer un boudin de farce au centre de la feuille, rabattre en deux et ensuite les côtés pour confectionner des rouleaux.

Fixer la fermeture des nems avec de l'eau

Faire chauffer l'huile de friture à 180°C.

Faire frire les nems dans l'huile quelques minutes, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Servir accompagnés de salade et de sauce à nems ...