

## ROULE DE DINDE, JAMBON ET VACHE QUI RIT FAÇON NEM



Il me restait 2 malheureuses tranches de jambon dans le frigo qui ne demandaient qu'à être mangées. Mais jambon-mayo, certainement pas !!! Alors je me suis vaguement souvenue d'une recette qui suggérait de farcir une escalope de dinde et de la rouler dans une galette de riz. De ce vague souvenir, est née cette recette lol !!! En plus, les enfants adorent !!!

### Pour 2 personnes :

- > 2 escalopes de dinde ou de poulet
- > 2 tranches de jambon
- > 4 feuilles de brick
- > 4 vaches qui rit
- > sel/poivre

Fendez chaque escalope sans les couper complètement en 2. Arrêtez vous à environ 1 cm du bord puis salez et poivrez des 2 côtés. Enroulez les 2 vaches qui rit dans la tranche de jambon et déposez celle ci sur l'escalope de dinde. Enroulez cette dernière autour du jambon puis le tout dans 2 feuilles de bricks superposées comme pour un nem.

Faites poêler votre nem géant sur feu très doux pendant 20/25 minutes de façon à ce qu'il soit bien doré. La cuisson est un peu longue car il faut que l'escalope cuise. Pour ceux qui ne mange pas de porc, la tranche de jambon peut bien sûr être remplacée par du jambon de dinde.