

# Nems de choucroute



Pour 2 à 3 personnes :

200 g de choucroute cuite

200 g d'échine de porc hachée

1 carotte + 1 oignon

1/2 poivron rouge + 10 g de champignons noirs déshydratés

1 œuf

8 à 10 galettes de riz

Sel, poivre

Huile pour friture

\*\*\*\*\*

- Réhydrater les champignons noirs dans un bol d'eau chaude, pendant 20 minutes environ. Les sécher soigneusement et les ciseler finement.
- Eplucher la carotte et la râper. Peler l'oignon et le ciseler. Couper le poivron en petits dés.
- Mettre tous les légumes, ainsi que la viande hachée dans un saladier. Ajouter l'œuf et bien mélanger le tout.
- Mouiller rapidement les galettes de riz pour les ramollir.
- Poser une galette sur un torchon mouillé et déposer une cuillère à soupe de farce, au centre bas.
- Rabattre le bas de la galette sur la farce, ainsi que les côtés et rouler le tout, en serrant bien, jusqu'à former les nems.
- Faire chauffer de l'huile dans une poêle et faire rissoler les nems, par 3 ou 4, pendant 5 minutes, en les retournant régulièrement. Les égoutter ensuite sur du papier absorbant.
- Servir une sauce pour nems, avec de la salade verte et/ou des nouilles asiatiques.

BET  
SANDRA