

Nems aux crevettes et au crabe



Pour 8 personnes

 **1 h 15 minutes**

 **15 minutes - Moyen**

INGRÉDIENTS

2 boîtes de miettes de crabes
 30 g de champignons noirs
 100 g de vermicelles de riz
 500 g de crevettes
 2 gousses d'ail, 1 oignon, 1 œuf
 Gingembre, soja frais
 Feuilles de riz
 Salade - Menthe fraîche
 Sauce nems, soja, viandox, ...
 Huile de tournesol

1 - Faire tremper les vermicelles de riz et les champignons noirs dans de l'eau fraîche.

2 - Hacher l'oignon et les 2 gousses d'ail. Hacher les crevettes et préparez la farce : mélanger l'oignon, l'ail, les crevettes, ajouter les miettes de crabe égouttées. Égoutter les champignons noirs et les vermicelles de riz.

3 - Les hacher et les ajouter à la préparation, ajouter le soja frais coupé fin. Lier la préparation avec l'œuf.

4 - Tremper les feuilles de riz dans de l'eau quelques secondes et les poser sur un torchon humide.

5 - Procéder au roulage des nems : déposer un petit tas de farce en haut et au centre de la feuille de riz. Rouler vers le bas. À la moitié, rabattre les côtés puis continuer de rouler.

6 - Faire frire 15 minutes dans l'huile à 180°C (friteuse ou poêle) jusqu'à ce que les nems soient dorés, puis servir avec la menthe, la salade et les sauces.