

## *Nems au Poulet et Vermicelles de Riz*

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 1 heure

### Ingrédients:

- BLANC(S) DE POULET	3
- CAROTTE(S)	2
- POIREAUX ENTIERS	2
- SAUCE AU SOJA	2 c à soupe
- CURRY EN POUDRE	1-2 c à café
- VERMICELLES DE RIZ	2 plaques
- OEUF(S)	2
- PATE BRIQUE OU FILO	6-8 feuilles
- POIVRE	



### Recette:

- Râpez les carottes et faites-les cuire 3 minutes au micro-onde sous un film alimentaire.
- Emincez très finement les poireaux et faites-les cuire 4 minutes au micro-onde sous un film alimentaire.
- Coupez les blancs de poulet en petits dés et placez-les dans un plat creux avec le curry, la sauce soja, les carottes et les poireaux. Poivrez. Laissez mariner 30 minutes.
- Faites tremper les vermicelles de riz dans de l'eau chaude le temps que celles-ci ramollissent puis égouttez-les convenablement.
- Ajoutez les œufs battus dans le mélange poulet-légumes. Homogénéisez.
- Confectionnez les nems en déposant un peu de farce de volaille ainsi que des vermicelles de riz. Fermez le nem en le roulant et en fermant bien les extrémités.
- Faites-les cuire doucement dans de l'huile chaude.