

NEMS / ROULEAUX DE PRINTEMPS



Temps de préparation: 30mn - Temps de cuisson: 20mn - Nombre de portions: 20

Ingrédients:

- 200g Chou blanc (coupé grossièrement)
- 100g Carottes (coupées en morceaux)
- 200g Escalopes de porc (coupées grossièrement)
- 3 Gousses d'ail
- 3cc Sauce soja
- 5 brins Ciboulette fraîche
- 5 branches Persil
- 20g Champignons Noir oreilles de Juda
- 20g Vermicelles de soja ou riz
- 500g Eau
- 20 Galettes de riz pour rouleaux de printemps
- 1 Huile

Préparation:

- Mettre le chou blanc, les carottes et la viande de porc dans le bol. Ajouter l'ail, la sauce soja, la ciboulette ciselé et le persil ciselé. Mixer 8 sec / vitesse 6. en vous aidant de la spatule.
- Mettre les champignons et les vermicelles dans la panier cuisson. Ajouter le contenu du bol par dessus.
- Mettre l'eau dans le bol, insérer le panier cuisson et cuire 16 min / Varoma / vitesse 1.
- En fin de cuisson vider l'eau et placer le contenu du panier dans le bol mixer 8 sec / vitesse 4.
- Former les rouleaux: Tremper les galettes dans de l'eau tiède puis rouler les rouleaux de printemps.
- Je vous ai mis un lien vidéo pour la technique de roulage.
- Placer sur une plaque de cuisson à l'aide d'un pinceau badigeonner d'huile puis placer 20 minutes à 180° au four