**NEMS**

**Ingrédients :**

500 g de blanc de poulet

500 g de rôti de porc

1 paquet de cheveux d’ange

15 champignons noirs

1 botte d’oignons nouveaux

1 citron

1 œuf

1 morceau de gingembre

Nuc mam

Soja

1. Je coupe les deux viandes en petits morceaux.
2. Je fais bouillir de l’eau après ébullitions je mets les cheveux d’ange à gonfler. Je fais la même chose pour les champignons noirs.
3. Je coupe en petit les champignons noirs. J’émince les oignons nouveaux. Je coupe grossièrement les cheveux d’ange.
4. Je hache les viandes. Je mélange le tout. Je rajoute l’œuf.
5. J’assaisonne ma farce avec un peu de nuc mam et soja.
6. Je roule mes nems.
7. Je les fais cuire dans un bain de friture.

**! : Pour la sauce je mélange: 2 c.à.c de nuc mam**

 **2 c.à.c de soja**

 **2 c.à.c de jus de citron**

 **2 c.à.c de sucre**

 **½ c.à.c de gingembre râpé**

 **½ c.à.c d’ail**

 **Eau**

**NEMS**

**Ingrédients :**

500 g de blanc de poulet

500 g de rôti de porc

1 paquet de cheveux d’ange

15 champignons noirs

1 botte d’oignons nouveaux

1 citron

1 œuf

1 morceau de gingembre

Nuc mam

Soja

1. Je coupe les deux viandes en petits morceaux.
2. Je fais bouillir de l’eau après ébullitions je mets les cheveux d’ange à gonfler. Je fais la même chose pour les champignons noirs.
3. Je coupe en petit les champignons noirs. J’émince les oignons nouveaux. Je coupe grossièrement les cheveux d’ange.
4. Je hache les viandes. Je mélange le tout. Je rajoute l’œuf.
5. J’assaisonne ma farce avec un peu de nuc mam et soja.
6. Je roule mes nems.
7. Je les fais cuire dans un bain de friture.

**! : Pour la sauce je mélange: 2 c.à.c de nuc mam**

 **2 c.à.c de soja**

 **2 c.à.c de jus de citron**

 **2 c.à.c de sucre**

 **½ c.à.c de gingembre râpé**

 **½ c.à.c d’ail**

 **Eau**