**NEMS**

500g porc haché

2/3 grosses carottes

2 oignons

1 poignée de champignons noirs

1 portion de Bun transparents

1 paquet de galette

1 grosse bouteille d’huile

Salade

Menthe

Mixer les oignons et laisser égoutter

Râper les carottes (finement)

Tremper les champignons et Bun (une dizaine de minutes dans de l’eau chaude) et les refroidir après à l’eau froide.

Mixer les champignons et bun

Tout mélanger avec la viande, saler poivrer

Ajouter de Nuoc Man et un peu de sucre

Pour rouler les Nems : humidifier une galette dans un mélange eau bière. Placer un petit boudin de farce vers le bas puis rouler en compressant. Rabattre les cotés et finir de rouler.

Cuisson : deux fois sept minutes en friture à l’huile végétale.

Attention ca colle ! Huiler la plaque pour les poser et égoutter sur une grille et non pas du papier absorbant.

**NUOC MAN**

2 cuillères à soupe de sucre

2 cuillères à soupe de fish sauce

1 cuillère à soupe de vinaigre blanc

10 cuillères à soupe d’eau chaude

Ail et piment

Mélanger tous les ingrédients

Cette sauce sert pour les Nems et pour assaisonner le Bo Bun.

**Bo Bun**

Bo (boeuf) Bun (nouilles)

500g filet de boeuf

1 cuillère à soupe Oyster sauce

1 cuillère à soupe d’ail écrasé

1 cuillère à soupe de citronnelle émincée

½ cuillères à café de sel

½ cuillères à café de poivre

1 cuillère à café de bouillon de poule ou sucre

3 cuillères à soupe huile végétal

échalotes grillées

Bun (nouilles)

Cacahuètes grillées

Salade

Menthe

Pousses de soja

Emincer le boeuf et le mariner avec les assaisonnements.

Cuire les Bun 3/4 minutes à l’eau bouillante ou selon les instructions du paquet. Les refroidir à l’eau froide.

Sauter le bœuf au wok.

Pour servir

Dans un bol mettre un peu de salade et menthe émincé, rajouter une bonne portion de Bun puis le boeuf, cacahuètes et soja.

Assaisonner avec du Nuoc man.