

Bo Bun

Produits



Recette asiatique
780g Florette



Mélange de légumes à
cuisiner
750g Florette



Carotte râpée
250g Florette



Sucrine
500g Florette



Concombre cubes avec peau
1kg Florette

Ingrédients :

- 780g de recette asiatique Florette
- 750g de mélange de légumes à cuisiner Florette
- 500g de carotte râpée Florette
- 500g de sucrine Florette
- 500g de vermicelles de riz cuits
- 500g de concombre cubes avec peau Florette
- 10 galettes de riz de 30cm
- 10 brins de menthe
- Pour la sauce :
- 10cl de sauce soja
- le jus de 2 citrons verts
- 5cl d'huile d'olive
- 2cl de vinaigre de riz
- 1 botte de coriandre
- 1 cuillère à café de purée de piment
- 1 gousse d'ail



Plat
principal



10
assiettes



35
min

Les étapes de préparation :

1. Préparation des nems : Faire tremper une à une les feuilles de riz dans l'eau froide. Une fois réhydratée, les garnir avec la recette asiatique, un peu de vermicelles, de carottes râpées et terminer par quelques brins de coriandre. Rouler et cuire les nems soit à la friteuse ou bien au four à 190°C pendant 20 minutes en prenant soin de bien les badigeonner d'huile.
2. Passer au wok le mélange de légumes à cuisiner pendant une dizaine de minutes.
3. Dresser dans le fond du bol une petite poignée de sucrine, répartir sur le dessus en segmentant chaque ingrédient : les vermicelles, les carottes, les concombres et le mélange de légumes et terminer par quelques brins de coriandre et un petit bouquet de menthe fraîche.
4. Préparer la vinaigrette en mélangeant la sauce soja, l'huile, le vinaigre de riz, le jus de citron vert, la purée de piment et l'ail haché.