NEMS DE CRUDITÉS (CHOU ROUGE, CAROTTE, CHOU FLEUR)

INGRÉDIENTS

- 1/2 chou rouge,
- 6 carottes,
- 1/2 chou fleur,
- 6 feuilles de riz.

TEMPS DE PRÉPARATION : 30MN
TEMPS DE CUISSON : 0
TEMPS TOTAL : 30MN

PRÉPARATION

Commencez par rapez tous vos légumes, et mélangez-les tous dans un saladier de façon homogène.

Faites trempez les feuilles de riz une par une dans l'eau et retirez les une fois qu'elles sont claires et souples.

Disposez votre feuille de riz à plat sur une table, disposez des légumes au milieu en forme de rouleau et rabattez la moitié de la feuille de riz sur les légumes. Fermez les extrémités pour éviter que les légumes débordent et terminer de rouler l'autre moitié.

Les nems peuvent se tremper dans de sauce soja ou de la vinaigrette toute simple.

Et voilà c'est prêt !!!!
C'est sans aucune cuisson. Vous pouvez les préparer la veille et les filmer pour la conservation au frigo sans dessèchage.