

## Minis nems de crevettes, pousses de bambou par Thiou.



### Ingrédients pour 4 personnes :

20 crevettes 30/40 décortiquées  
20 feuilles de galette de riz  
1 boîte de pousses de bambou  
1 bouteille d'huile pour la friteuse  
+ 1 peu pour faire cuire la farce  
1 jaune d'oeuf  
Sauce d'huître  
Sauce Maggi  
Poivre noire moulu  
Sauce chili

- Couper les crevettes en petits morceaux.
- Couper les pousses de bambou en brunoise.
- Faire sauter les crevettes dans une poêle avec un peu d'huile.
- Ajouter les brunoises de pousses de bambou.
- Assaisonner avec sauce d'huître, sauce Maggi et du poivre noire, bien mélanger.
- Filtrer dans un chinois.
- Laisser refroidir.
- Séparer les feuilles de galette de riz.
- Prendre une petite cuillère de la farce et mettre sur la feuille de galette de riz.
- Rouler et coller le bord avec le jaune d'oeuf
- Faire ainsi jusqu'il n'y a plus de farce.
- Faire frire dans de l'huile très chaude.
- Laisser absorber l'huile sur 1 papier absorbant
- Servir aussitôt avec la sauce chili.