

## Chou vert façon nem !

***2 possibilités ! Reproduire une recette de nem asiatique (avec des feuilles de riz) en utilisant le chou mixé comme élément de garniture OU Se servir des feuilles de chou comme enrobage, voir recette ci-dessous.***

### Ingrédients

- 1 gros chou vert ou 2 moyens
- 2 carottes (200 g)
- 100 g de pousses de soja
- 1 petit oignon
- 30 g de champignons noirs séchés
- 500 g de filet de dinde
- 1 œuf
- 2 càs de sauce soja
- 1 pincée de sel

Faire chauffer de l'eau dans un grand faitout. Pendant ce temps détailler un chou vert et récupérer une vingtaine de grandes feuilles. Dès que l'eau commence à bouillir, plonger les feuilles de chou quelques minutes puis les égoutter en prenant soin de ne pas les déchirer.

Faire tremper dans de l'eau chaude les champignons un bon quart d'heure puis les égoutter. Peler et râper les 2 carottes. Couper grossièrement les pousses de soja. Peler et couper en dé l'oignon.

Couper en gros morceaux la viande. Mixer ensemble la viande, les champignons, l'œuf, la sauce soja, l'oignon et le sel jusqu'à ce que cela forme une pâte. On peut apercevoir les champignons qui restent en petits morceaux.

Dans un saladier, mettre les carottes râpées, les pousses de soja ainsi que la farce mixée. Bien mélanger. Prendre une feuille de chou, enlever la côte, puis placer au centre une boule de farce de 50g. Envelopper la boule de farce de la feuille de chou puis la déposer dans un cuit vapeur.

Cuire au cuit vapeur 30 minutes à 100°C. Servir tiède, accompagné de sauce soja ou bien de sauce à nems.

