



Les recettes

Atelier Rita

04/11/2013.

Bo bun au nems (pour 20 personnes)

Ingrédients :

- 4 paquets de pâtes de riz
- 1 kg de carottes
- Soja, salades (2 "icebergs")
- Coriandre, menthe

Réalisation :

- Cuire les pâtes
- Râper les carottes, couper les concombres et la salade ; mettre dans chaque bol pâtes, légumes mélangés, cacahuètes et nems coupés en morceaux.
- Verser la sauce nems par-dessus.

Sauce :

Faire du caramel ; dès que c'est pris, ajouter de l'eau. Il faut que cette solution soit bien sucrée.

Laisser refroidir.

Ecraser de l'ail, mettre 4 cuillers à soupe de nuoc mam pour 2 cuillers à soupe de vinaigre blanc ou jus de citron.

Goûter, assaisonner.

On peut ajouter des carottes râpées finement et des cacahuètes pilées.