NEMS AUX BLETTES

Garniture aux feuilles de blettes et vermicelles de riz, consistant et savoureux, se consomme avec des feuilles de salade et de menthe fraîche. Que faire des côtes blanches ? Voir ici Côtes de blettes au curry

1 botte blettes
3 càs graines de chia
1 paquet nouilles chinoises de riz
feuilles de riz
3 càs huile d'olive
2 verres huile d'olive
sel
épices

15 minutes
15 minues
10 nems

1. Prélever les feuilles sur un bouquet de blettes fraîches, les laver.

2. Trancher grossièrement les feuilles, pour les faire cuire et réduire dans de l'huile d'olive chaude

3. Plonger au fur et à mesure, le volume va rapidement réduire de beaucoup au bout de 2-3 minutes

4. Puis ajouter sel, poivre, épices et laisser cuire à feu doux du temps que le jus s'évapore

5. Ajouter les graines de chia qui vont absorber le jus restant et réserver dans un saladier

6. Plonger les nouilles dans de l'eau bouillante et laisser gonfler 4 minutes

7. Après avoir essoré les nouilles les mélanger aux blettes

8. Couper éventuellement si les nouilles ne se mélangent pas bien aux blettes

9. Tremper dans de l'eau tiède une galette de riz pour nems et la déposer sur un torchon humide. Puis y déposer vers le bas une ou deux cuillères de farce aux blettes

10. Commencer par rouler la feuille de riz par le bas, puis les côtés et enfin rouler jusqu'au bout

11. Faire de même avec les autres feuilles de riz et mettre de l'huile d'olive à chauffer

12. Plonger le nems dans l'huile bouillante qui va saisir rapidement, puis retourner pour dorer tout autour. Eviter de serrer les nems dans l'huile car ils risquent coller entre eux ! La cuisson 1 par 1 ou 2 par 2 demande plus de temps mais c'est plus facile.

13. Une fois saisis, déposer les nems au fur et à mesure sur du papier absorbant

14. Déposer dans un plat à servir et déguster avec une salade et des feuilles de menthe