



P'tits nems à la vietnamienne



Jusqu'ici, je cuisais toujours mes nems à la poêle et j'avais envie, maintenant que j'ai une friteuse, de tester ce mode de cuisson. J'ai suivi la recette de **l'Atelier des chefs** et nous avons pu nous régaler avec ces p'tits nems maison. Un peu long à préparer mais qu'est-ce que c'est bon... P'tits nems à la vietnamienne:(Pour 15 à 20 nems selon leur taille)- 20 galettes de riz- 500g de porc haché (seulement 400g pour moi)- 50g de champignons noirs déshydratés- 1 oignon- 100g de...
[Lire la suite >](#)