

Nems de poulet en pâte de curry, sauce aigre douce

Pour 4 personnes

Les nems :

20 feuilles de spring roll (*)
de 10 cm sur 10
ou 12 feuilles de 20cm sur 20
4 blancs de poulet
1 sachet de poudre de coco
ou 10 cl de lait de coco (*)
1 cuillère à soupe de pâte
de curry "hot" (*)
1 cuillère à café de cumin en poudre
1 cuillère à café de thym
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
Huile de friture

La sauce aigre douce :

10 pétales de tomates confites
10 cl de vinaigre balsamique
4 cuillères à soupe de miel liquide

()Ces ingrédients se trouvent dans les épicerie asiatiques : les springs roll se vendent surgelés, en paquet de 50 pour le petit format, en paquet de 40 pour le format moyen 20cm, que je préfère, mais évidemment il ne m'en restait pas.*

Préparation :

Découper les blancs de poulet en petits dés.

Faire chauffer l'huile d'olive dans une sauteuse, y faire dorer les morceaux de volaille sur toutes les faces.

Ajouter la pâte de curry, la poudre de coco et 10 cl d'eau ou 10 cl de lait de coco, le cumin, le thym, bien remuer.

Laisser mijoter 10 minutes, la viande est juste nappée de sauce.

Prendre une feuille de spring roll, mettre une cuillère à café de la préparation sur la moitié supérieure, plier en rabattant le haut de la feuille, puis les 2 côtés vers le centre, les coller au jaune d'œuf, rouler le nem, coller.

Réserver dans du papier aluminium.

Préparer la sauce :

Dans un récipient étroit et haut (ex : verre doseur), mettre tous les ingrédients. Avec un mixeur plongeant faire une crème épaisse. Réserver.

Au moment de servir, cuire les nems dans la friture, égoutter sur du papier absorbant,

Manger chaud avec la sauce froide.