

## Bo Bun (Bún chả giò) – Vermicelles aux nems

Inspiration de Adeline cuisine (<https://www.adeline-cuisine.fr>)

### Ingrédients pour 4 personnes



#### - Pour la sauce :

- 4 c.à.s. de sauce nuoc mam
- 4 c.à.s. de sucre cassonade
- 1 citron vert (2 c.à.s. de jus)
- 2 c.à.s. de vinaigre de riz
- 2 c.à.s. d'eau
- 1 à 2 gousses d'ail
- Piment

#### - Pour la garniture :

- 200 g de vermicelles de riz
- Carottes râpées fermentées
- Salade verte
- Cacahuètes grillées
- Feuilles de menthe fraîche
- 8 gros nems

- Sauce : Éplucher et émincer très finement l'ail. Presser le citron. Mélanger l'ensemble des ingrédients nécessaires à la réalisation de la sauce et réserver.
- Pour la garniture :
  - Faire cuire les vermicelles de riz conformément aux instructions présentes sur le paquet. Les égoutter et les passer sous l'eau froide pour les refroidir.
  - Couper la salade en lanières. Ciseler la menthe.
  - Faire frire les nems dans une casserole d'huile bien chaude ou au four et une fois bien croustillants, les couper en 3 ou 4 morceaux.
- Dressage : Dans un grand bol ou une assiette creuse, disposer le nouilles de riz, puis les légumes dessus et les nems. Arroser le plat de la sauce, ajoutez la menthe et les cacahuètes.
- C'est prêt!