



Nems de lapin à la sauce soja anisée

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 40 min

Temps de préparation : 2 à 3 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 8 filets de lapin
- 12 feuilles de brick
- 1 carotte
- 1 poireau
- 1 navet long
- 2 œufs
- Curry en poudre
- 25 cl de sauce soja
- 25 cl de Worcestershire sauce
- 2 cl de pastis
- 1 l d'huile de friture
- Mesclun de salade
- Huile d'olive
- Vinaigre balsamique
- 12 feuilles de menthe

1. Couper les filets de lapin en petits morceaux de 2 cm d'épaisseur environ et faire mariner 10 minutes dans le mélange sauce Worcestershire, sauce soja et pastis. Réserver pour le dressage.

2. A côté, tailler en julienne la carotte, le poireau et le navet puis les faire revenir dans une poêle à feu moyen avec un filet d'huile d'olive. Ajouter en fin de cuisson une pincée de curry en poudre.
3. Couper en deux les feuilles de brick. Mettre une cuillère de julienne de légumes, ajouter quelques morceaux de lapin puis une feuille de menthe. Rouler le nem et fermer la feuille de brick avec un jaune d'œuf à l'aide d'un pinceau. Reproduire avec les 12 feuilles de brick.
4. Frire les nems dans l'huile de friture jusqu'à coloration. Dresser les nems dans une assiette avec la marinade réservée précédemment et le mesclun de salade assaisonné d'huile d'olive et vinaigre balsamique.