

Nems croustillants au chèvre sauce thaïe

Préparation : 15 mn

Cuisson : 20 mn

Les ingrédients pour 4 personnes (8 nems):

8 feuilles de brick

1 blanc d'oeuf

1 fromage de chèvre frais type Petit Billy

1 oignon blanc frais avec tige

1 c à s de caviar de tomate confite

1 botte de coriandre

1 pincée de piment d'Espelette

Sel et poivre du moulin

Sauce thaïe aux piments doux

Hacher l'oignon frais avec la tige et le mélanger au chèvre frais écrasé avec le caviar de tomates, de la coriandre ciselée et la moitié du blanc d'oeuf légèrement battu. Saler un peu, poivrer et ajouter le piment.

Dans chaque feuille de brick faire une large bande en coupant 2 côtés. Mettre un peu de préparation en bas d'une bande, replier les côtés et rouler pour former un nem sans trop serrer car la préparation va gonfler à la cuisson, fermer le rouleau avec un peu de blanc d'oeuf. Recommencer avec les autres bandes. Badigeonner les nems de beurre fondu, les mettre sur une plaque antiadhésive et cuire à four préchauffé à 180° pendant 20 mn environ suivant le four, jusqu'à ce que les nems soient dorés. Servir avec la sauce thaïe aux piments doux.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>