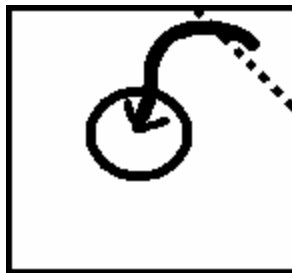


NEMS VEGETARIENS

- 4 champignons chinois trempés dans l'eau chaude ½h. rincer, couper en fines lamelles
- Soja (To fou) (en pâte)
- 1 Courgette coupée en petite baguette
- 1 Carotte râpée
- ½ Rutabaga râpé
- Omelette cuite puis coupée en fines lamelles (facultatif)
- Pousses de bambou (boîte) à émincé
- Gingembre émincé très fin
- Poivre blanc, ail, oignons
- Sauce soja (important : marque KIKKOMAN, 2 cuillères à soupe pour 20 nems).

Dans un poêle chaude huilée, mettre ail, gingembre et les oignons émincés. Ajouter l'ensemble des légumes et le to fou et 2 cuillères à soupe de sauce soja pour 20 nems. Faire mijoter, puis arrêter la cuisson quand le mélange est craquant. Faire refroidir
Mettre deux cuillères à soupe du mélange sur la feuille de nems, arrondir en roulant, plier sur le côté, rouler et coller à l'aide d'œuf battu



Cuire les nems dans de l'huile et déguster avec feuilles de salade et de menthe.

LEGUMES

- Concombre
- Chou chinois
- carotte
- Young baby corn (maïs)

Dans un faitout, mettre de l'huile avec de l'ail, ajouter les épis de maïs, laisser cuire 2 mn, puis ajouter choux chinois et concombre coupés en gros bâtonnets.
Une fois les feuilles de choux ramollies, ajouter de la maïzena au jus pour épaissir. Porter à ébullition et servir.

POULET SAUCE HUITRE

- 500 g Blanc de poulet coupés en morceaux
- 4 cuillères à soupe de Ketchup
- 250 g Sauce tomate
- 4 cuillères à soupe de sauce huître (marque Lee kumkee)
- Gingembre en lamelles (1 cuillère à soupe)
- ½ Poivron vert en morceaux
- 1 Carotte en rondelles

Faire frire le gingembre coupé en baguette fine dans de l'huile chaude. L'égoutter et réserver.
Dans de l'huile (1 cuillère à soupe) faire revenir 2 gousses d'ail puis ajouter poulet, ketchup et sauce huître jusqu'à ce l'ensemble soit cuit (environ 15 mn).
Faire revenir carotte en rondelles et poivron vert (2 mn)
Avant de servir, ajouter le mélange carotte/poivron à la viande.
Facultatif : dégustation avec le gingembre frit.

SUSHIS

- 6 tasses de Riz thaïlandais parfumé cuit à la vapeur
- Vinaigre de riz : 1/3 de tasse=80 ml
- 55 g de sucre
- 130 g de concombre coupé en baguette
- 1 petite carotte préalablement cuite et coupée en baguette
- 200 g d'avocat coupé en baguette
- Omelette cuite puis coupé en baguette avec 2 œufs
- 1 cuillère à soupe de sauce soja
- 5 Feuilles de sushis vertes

Cuire le riz à la vapeur et ajouter du vinaigre de riz, le sucre et faire refroidir l'ensemble rapidement.

Étaler la feuille de sushis et couvrir de riz en laissant un bord en haut de 4 cm et 2 cm en bas, sans riz.

Sur la partie haute de la feuille du sushis et sur le riz, mettre baguette de carotte+baguette de concombre+baguette d'avocat+baguette d'omelette.

Rouler l'ensemble et mouiller à l'eau froide la feuille de sushis pour la coller.

Pour couper les tranches, à chaque sushis tremper la lame du couteau dans l'eau chaude, l'essuyer et couper sur une épaisseur de 1 cm

Réservez sous film plastique au réfrigérateur.

CREVETTES

- Piments mis à tremper
- Crevettes sambale épluchées en laissant uniquement la queue enlever le filament noir
- 200 g de Sauce tomate
- Ail, kombava râpés (zeste)
- 1 Oignon, 10 échalotes
- 1 Morceau de citronnelle (partie entre la racine et la tige)
- 50 g Pâte de tamarin (à émietter dans de l'eau chaude (5 cuillères à soupe))
- 5 gousses d'ail en morceaux

Hacher au robot et réduire en purée, ail, échalotes, oignons, zeste de kombava, piment.

Dans un faitout, mettre de l'huile et faire revenir la purée obtenue, saler.

Saupoudrer de sucre (1 c à c) Ajouter la sauce tomate et le jus de la pâte de tamarin.

On obtient une sauce dont la consistance doit être celle d'une confiture légère

Avant de servir, ajouter les crevettes dans la sauce chaude et faire bouillir.

SALADE DE FRUITS

- Fruit jacquier au sirop
- Lychee
- Rambutan
- Yellow ou Green al-yu-jelly (gelée à râper)
- Fruit du palmier au sirop
- Chair de coco au sirop
- Facultatif lait de coco
- eau gazeuse
- jus d'orange

Couper l'ensemble des fruits en morceaux

Réserver au frais

Avant de servir, ajouter du jus d'orange et de l'eau gazeuse (Perrier par exemple)