



# Samoussas de crevettes en feuille de poireau

Temps de préparation: 25 minutes

Niveau: facile

## Ingrédients pour 4 personnes:

300g de crevettes d'Equateur ASC cuites

3 blancs de poireaux

1 paquet de vermicelles de riz

1 botte de coriandre

1 botte de menthe

2 carottes

Sauce nems

Sel et poivre



## Préparation :

1. Décongeler les crevettes sous l'eau courante pendant quelques minutes puis réserver.
2. Faire tremper les vermicelles de riz dans de l'eau froide pendant 30 minutes.
3. Emincer les carottes en julienne.
4. Cuire les blancs de poireaux dans un grand volume d'eau salée pendant environ 8 minutes puis bien les refroidir.
5. Détailler les poireaux en larges bandes.
6. Disposer dessus les carottes, les herbes fraîches, les vermicelles de riz, puis les crevettes et plier en triangle comme un samoussa.
7. Réserver 1 heure au frais.
8. Servir avec une sauce pour nems.