

NEMS ET RIZ À LA SAUCE AIGRE-DOUCE

250g de riz basmati
feuilles de papier de riz
2cm de gingembre haché
1 gousse d'ail écrasée
3 carottes en petits bâtonnets
1 poivron coupé en petits dés
1 tasse de petits pois
150g de tofu
2 tranches d'ananas en dés
1 c. à s. d'huile d'arachide
4 c. à s. de sucre brun
6 c. à s. de sauce tomate
8 c. à s. de vinaigre
4 c. à s. de sauce de soja
1 c. à s. de vin blanc
2 verres d'eau
sel - poivre
sel de céleri
glutamate
2 c. à s. de fécule de maïs
huile de friture

Dans un wok, faire frire l'ail et le gingembre dans l'huile d'arachide quelques instants. Ajouter les carottes, le poivron, le sel de céleri et les pois, mouiller avec un peu de sauce de soja, poivrer et laisser cuire quelques instants. Prélever un tiers de la préparation et y ajouter le tofu écrasé. Réhydrater les feuilles de papier de riz, placer sur chacune d'elles un peu de farce au tofu et les rouler en cylindres. Ajouter au reste des légumes les ingrédients de la sauce : ananas, sucre, sauce tomate, vinaigre,

sauce de soja, vin blanc, eau et épices. Porter à ébullition, laisser cuire quelques instants puis lier avec la fécule préalablement mélangée à un peu d'eau. Faire cuire le riz selon les instructions du sachet et frire les nems à la grande friture pendant 2 ou 3 minutes. Servir les nems avec le riz, nappés de sauce aigre-douce.