# NEMS CROQUANT AUX 3 POIRVONS ET CARAMEL DE MOUTARDE

**Pour**

|  |  |
| --- | --- |
| 12 galettes de riz | 10 feuilles de basilic |
| 2 poivrons jaunes | 1 piment |
| 2 poivrons verts | 2 gousses d’ail |
| 2 poivrons rouges | 1 blanc d’oeuf |
| 150g de mozzarella | 2 c. à soupe d’huile d’olive |
| 1 c. à café de thym effeuillé | Huile de friture, sel poivre |

1°Lavez bien les poivrons, épépinez et coupez-les en fines lamelles.

2° Passez au mixeur l’ail, le piment, les feuilles de basilic et les échalotes. Réservez-les.

3° Dans une casserole, faites revenir ces condiments à l’huile d’olives à feu moyen pendant 2 minutes.

4° Ajoutez-y ensuite les lamelles de poivrons et laissez cuire 5 minutes à feu doux, en mouillant de quelques gouttes d’eau.

5° Incorporez-y le thym, salez, poivrez, bien remuez et laissez refroidir.

6° Sur une extrémité de la galette, déposez une lamelle de mozzarella et par-dessus, des lamelles de poivron puis encore une lamelle de mozzarella.

7° Enveloppez cette farce, fermez dessus les deux côtés de la galette puis roulez-la jusqu’à l’autre extrémité et collez cette dernière avec un peu de blanc d’œuf. Et répétez ces opérations pour les onze autres galettes de riz.

8° Faites chauffer de l’huile dans une poêle et faites-y frire ces nems. Servez-les chauds avec un caramel à la moutarde et une belle salade aux herbes

# HOUMOUS LIBANAIS

**Pour personnes préparation mn**

|  |  |
| --- | --- |
| 400g de pois chiches | 1 à 2 c. à soupe de tahiné(purée de |
| 1 citron jaune | sésame) |
| 1 gousse d’ail | Paprika |
|  | Huile d’olive |

1° Verser le contenu de la boîte de pois chiches dans une casserole et amener à ébullition durant quelques minutes. Les égoutter et conserver le jus de cuisson. Hacher l'ail.

2° Mixer les pois chiches avec l'ail jusqu'à obtention d'une purée grossière. Ajouter le jus de citron, mixer à nouveau puis incorporer le tahiné.

3° Ajouter un peu de jus de cuisson des pois chiches pour apporter de l'onctuosité au houmous et jusqu'à obtention de la consistance désirée (plus ou moins épais).

4° Arroser d'huile d'olive et saupoudrer de paprika avant de servir bien froid.