

## BO BUN AUX NUGGETS

Nombre de personnes : 2

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 20 min

Temps total : 30 min

### Ingrédients :

- 100 g de vermicelle de riz
- 1 paquet de Nuggets végétaux ACCRO
- 8 nems végétaux
- 150 g de pousses de haricots Mungo
- 1 carotte
- 1/2 concombre
- 50g de cacahuètes
- ¼ de salade verte
- Quelques feuilles de menthe
- Quelques feuilles de coriandre
- 10 cl de sauce Nuoc-Nâm
- 3 c. à s. de vinaigre de riz
- 1 c. à s. de sucre

### La recette étape par étape :

1. Faites cuire les vermicelles de riz selon les instructions sur le paquet et égouttez-les.
2. Réalisez la sauce : dans une casserole, ajoutez 10 cl de sauce Nuoc-Nâm, 8 cl d'eau, 1 cuillère à soupe de sucre et 3 cuillères à soupe de vinaigre de riz. Mélangez le tout à feu doux quelques minutes et réservez.
3. Faites cuire les nems au four en suivant les indications sur le paquet.
4. Dans le même temps, faites cuire les nuggets ACCRO au four pendant 5 minutes à 180°C (th.6).
5. Râpez la carotte et la moitié du concombre.
6. Dressez dans un bol le vermicelle de riz, les feuilles de salade, la menthe, la carotte, le concombre râpé, et les pousses de haricots.
7. Disposez les nems et les nuggets (vous pouvez les couper en 2). Saupoudrez de cacahuètes concassées.
8. Servez la sauce et mélangez bien le tout, puis dégustez !