

**BO-BUN À LA CREVETTE** 10 minutes 20 minutes 4 portions**INGRÉDIENTS**

- 200 grammes de vermicelle de riz, sèche
- 2 portions grandes de salade sucrine, crue [120 g]
- 400 grammes de crevette, crue
- 4 cuillères à café moyennes d'huile de sésame [16 g]
- 4 unités moyennes de nem ou Pâté impérial [280 g]
- 6 cuillères à soupe de sauce soja, préemballée [96 g]

**MODE DE PRÉPARATION**

- 1° Faites chauffer les nems 10min au four à 200°C. Faites cuire les vermicelles 1min à l'eau bouillante salée.
- 2° • Répartissez les vermicelles dans 4 bols, ajoutez les crevettes et la salade émincée. Ajoutez les nems tièdes.
- 3° • Assaisonnez l'ensemble avec un mélange d'huile de sésame et de sauce soja.

**INFORMATION NUTRITIONNELLE**

|                     | PAR 100 g | PAR PORTION [278 g] | % AR  |
|---------------------|-----------|---------------------|-------|
| ÉNERGIE             | 174 kcal  | 485 kcal            | 24 %  |
| PROTÉINES           | 11 g      | 30 g                | 60 %  |
| GLUCIDES            | 22 g      | 60 g                | 23 %  |
| SUCRES              | 1 g       | 3 g                 | 3 %   |
| LIPIDES             | 5 g       | 13 g                | 19 %  |
| ACIDES GRAS SATURÉS | 1 g       | 3 g                 | 15 %  |
| FIBRES ALIMENTAIRES | 1 g       | 3 g                 | 11 %  |
| SODIUM              | 864 mg    | 2401 mg             | 100 % |