

**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 %