

RECETTE DES NEMS (pour 20 à 30 nems)

Ingrédients :

600gr de viande de porc (échine) ou poulet
400gr de crevettes décortiquées ou crabe ou surimi
200gr de vermicelle de riz (cheveux d'ange)
300gr de carottes râpées
300gr de champignons noirs chinois
300gr de pousses de soja
2 oignons
1 œuf
Sel
Poivre et éventuellement un peu de gingembre
Sauce de soja
Nuoc man
Gallettes de riz rondes ou en éventails.



Préparation de la farce :

Pour la farce : (les ingrédients et les proportions sont variables selon les goûts de chacun, toutes les fantaisies sont permises)

Faire cuire le porc (au wok de préférence), rincer les champignons noirs et les tremper dans l'eau bouillante pendant 5mn, décortiquer les crevettes cuites, râper les carottes, plonger les vermicelles dans de l'eau bien chaude jusqu'à ramollissement.

Râper finement tous les composants y compris les pousses de soja et les oignons
Mélanger tous ces ingrédients, ajouter l'œuf, assaisonner du sel, du poivre, de la sauce de soja, du nuoc man, éventuellement de la menthe hachée .

Il est préférable de préparer la farce à l'avance et de laisser reposer au frais.

Pour le pliage des nems :

Je prépare un récipient contenant de l'eau bien chaude, j'étale un torchon sur la table, je commence par baigner une galette jusqu'à ce qu'elle devienne bien souple et parfaitement translucide, je pose délicatement la galette sur le torchon, je prends une quantité de farce de façon à former une quenelle, que je positionne sur la galette, sur la partie haute de la galette mais pas contre le bord supérieur ni contre les cotés. Je rabats ensuite la partie supérieure de la galette puis les 2 cotés et je roule en serrant bien.

Cuisson :

A la friture, ou à la poêle dans beaucoup d'huile. Jusqu'à ce que les nems deviennent dorés,

Accompagner de feuilles de salade et menthe fraîche.

Sauce :

Jus de citron, 3 cuillères à soupe de nuoc man, 3 cuillères soupe d'eau, un peu de carotte râpée, sucre, sel, ail haché.