

NEMS VIETNAMIENS

Temps de préparation: 40 min

Personnes : 4

- 2 carottes
 - 2 échalotes
 - Champignons shiitake
 - Vermicelles de riz
 - Viande de porc hachée
 - 1 oeuf
 - 2 cas de sauce de poisson
 - Sel
 - 1 cas de sucre
 - Poivre blanc
 - Feuille de riz
 - Huile de tournesol
 - Feuilles de laitue
 - Menthe fraîche
 - Coriandre fraîche
- Pour la sauce:
- Sauce de poisson
 - Sucre
 - Piment frais
 - 1 citron vert
 - Vinaigre blanc

RECIPE GUIDE

INDIANDCOLD.COM



INDI&COLD



RECIPE GUIDE

NEMS VIETNAMIENS

INDIANDCOLD.COM

PRÉPARATION:

Hacher ou râper la carotte très finement. Hacher les échalotes et les champignons. Mettre les vermicelles dans un grand bol et couvrir d'eau chaude. Après quelques minutes, lorsqu'ils deviennent souples, bien les égoutter. À l'aide de ciseaux ou d'un couteau, les couper en morceaux plus petits.

Dans un bol, mélanger la viande de porc, la carotte, l'échalote, les champignons et les vermicelles hachés. Ajouter un œuf, la sauce de poisson, une pincée de sel, le sucre et le poivre blanc. Bien mélanger jusqu'à ce que tous les ingrédients soient intégrés.

Préparer un bol avec de l'eau chaude et y diluer une cuillère à soupe de sucre. Tremper une feuille de riz, et pendant qu'elle reste ferme, la poser sur un torchon propre. Placer deux cuillères à soupe de la farce au centre et former un cylindre. La farce doit être bien serrée et sans poches d'air à l'intérieur.

Enrouler le nem avec soin, collant les deux bouts pour que chaque rouleau soit bien fermé. Mettre les nems sur une plaque recouverte de papier cuisson et les séparer les uns des autres afin d'éviter qu'ils se collent entre eux. Laisser 30 minutes dans le frigo à découvert afin de perdre le maximum d'humidité. Frire les rouleaux dans une poêle ou un wok avec une grande quantité d'huile de tournesol jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Les retirer et les placer sur une grille pour égoutter l'excès d'huile.

Pour la sauce:

Hacher le piment et le mélanger avec le reste des ingrédients. Servir les rouleaux coupés en deux, accompagnés des feuilles de salade, des herbes aromatiques et de la sauce au piment.