




















Nems



Ingrédients pour les nems (pour 30 nems)

-  500 grammes d'échine de porc hachée
-  1 oignon haché
-  100 grammes de pousses de soja, cuites à l'eau bouillante pendant 5 minutes et découpées
-  200 grammes de crevettes décortiquées et coupées en petits morceaux
-  15 grammes de champignons parfumés déshydratés ; à réhydrater selon leur mode d'emploi puis à découper
-  75 grammes de vermicelle de riz trempé 15 minutes dans de l'eau tiède puis coupé
-  Un soupçon de carottes râpées
-  1 oeuf
-  2 cuillers à soupe de sauce soja
-  Sel, poivre
-  35 galettes de riz de 22 centimètres de diamètre

Préparation des rouleaux

-  1 Mélanger le porc, l'oignon, les pousses de soja, les crevettes, les champignons, le vermicelle, les carottes, l'œuf et la sauce de soja.
Vérifier l'assaisonnement.
-  2 Remplir d'eau chaude (40°) un faitout sur une profondeur de 5 centimètres ; il faudra le conserver à cette température jusqu'à la fin de la préparation des rouleaux.
Placer un torchon en coton sur le plan de travail.
-  3 Tremper quelques secondes la première galette de riz dans l'eau chaude du faitout, la durée du trempage dépend beaucoup de la température : il faut que la galette ressorte souple sans qu'elle ne se déchire.
Laisser reposer cette galette quelques instants sur le torchon
-  4 **Photo n°1 :**
Placer un boudin de 30 grammes de farce (il doit mesurer environ 5 centimètres de long) au pied de la galette.
-  5 **Photo n°2 :**
Enrouler la galette autour du boudin en le serrant bien, sans percer la galette.
-  6 **Photos n°3 et 4 :**
Rabattre les deux flans et finir de rouler la galette. Elle doit être bien serrée. Poser le rouleau, couture vers le bas, sur un deuxième torchon.
-  7 **Photos n°5 et 6 :**
Pendant que l'huile chauffe, les rouleaux se détendent allongés sur leur torchon.
Frire les rouleaux en plusieurs fois pendant une dizaine de minutes dans une poêle suffisamment grande pour qu'ils ne se touchent pas.
-  8 Attendre quelques minutes avant de les déguster. On peut utiliser une feuille de salade pour tenir les nems sans se salir les doigts ; je ne crois pas qu'il faille la manger.

Ingrédients pour la sauce à nems (pour 15 nems)




-  5 cuillers à soupe de nuóc móm ; 5 cuillers à soupe d'eau ; 1 cuiller à soupe de vinaigre
-  1 cuiller à soupe de sucre en poudre
-  1 gousse d'ail écrasée, éventuellement un peu de piment (harissa ou chili bean sauce)



Photo n°1 : un boudin est placé en tête de galette



Photo n°2 : un premier tour



Photo n°3 : on rabat un des flans



Photo n°4 : on rabat l'autre flan



Photo n°5 : les rouleaux avant la cuisson



Photo n°6 : la cuisson