

FICHE RECETTE

NEMS



*Porc, poulet ou crevette,
vous choisissez !*



**Temps de préparation
& de cuisson
1H30 minutes**



4 personnes





Ingrédients

- 1 paquet de galette de riz
 - 200g de vermicelles d'haricots mungo ou de vermicelles de riz (très fin)
 - 100g de pousses de soja frais ou en conserve
 - 100g de carotte râpées égouttées
 - 100g d'oignons hachés
 - 50g de champignons noirs déshydratés
 - 1 oeuf
 - Sel & poivre
 - 500g de porc haché ou poulet haché ou crevette haché
 - Huile de friture
- Accompagnement (facultatif)
- Feuille de salade et de menthe
 - Sauce Nem ou aigre-douce

PREPARER LES INGREDIENTS :

1. Faire tremper les vermicelles et les champignons noirs séparément, pendant 15 minutes.
2. Égoutter les champignons noirs, enlever les pieds ainsi que les bases souvent très durs, et les hacher finement.
3. Couper les vermicelles 5 cm environs de longueur à l'aide d'une paire de ciseaux, pour que ce ne soit pas trop longs.
4. Broyer un peu les pousses de soja pour qu'ils ne soient pas trop longs.

ASSEMBLAGE DE LA FARCE :

1. Dans un grand récipient pouvant contenir plus d'un litre, bien mélanger de façon homogène : vermicelles transparents, pousses de soja, champignons noirs hachés, carottes râpées, oignon haché, viandes hachées et un œuf entier qui sert de liant.

ROULER LES NEMS

1. Étendre un torchon humide sur la table et préparez un grand bol d'eau chaude
2. Humidifier une galette de riz en la trempant dans l'eau chaude en tenant bien les bords et en faisant attention à ce qu'elle ne se replie pas sur elle-même.
3. La poser sur un des torchons.
4. Déposer une cuillère à soupe de farce sur la galette de riz près du bord vers soi.
5. Rabattre les bords latéraux en les ramenant sur la farce, l'un après l'autre.
6. Rabattre le bord près de soi en recouvrant la farce. Enrouler le nem vers l'extérieur en serrant un peu le rouleau.
7. Humidifier un peu le bord de la galette, s'il ne colle pas bien.
8. Répéter l'opération et laissez les nems crus sécher au réfrigérateur pendant 45 minutes.

Faites frire dans beaucoup d'huile ou dans une friteuse (pas au four!) jusqu'à ce que le nem soit plus que doré (environ 6 minutes). Ne pas oublier de les retourner durant la cuisson.