

Nem maison – à la farce de porc



Préparation



Cuisson (huile + ail)



Le service sur feuille de salade

Ingrédients – Quantité : 20 – Préparation : 15 min - Repos : 1h - Cuisson : 20 min



20 galettes
de riz



250g porc haché
ou farce



1 càs de
vermicelles de riz



6 champignons
chinois



1 càs germes de
soja



2 gousses d'ail



1 carotte râpée



1 oignon émincé



3 oeufs



Sauce Nuoc mam

Préparation

1. Préparation de la farce : Faites tremper les champignons parfumés dans de l'eau froide pendant 1 h (l'odeur est un peu forte mais ils donnent un goût extra à la farce)
2. Peler et râper la carotte, éplucher et ciseler l'oignon, peler l'ail et le couper en dés.
3. Faites tremper les vermicelles dans de l'eau froide pendant 10 min.
4. Mixez et mélangez le porc, l'oignon, la carotte, les champignons, les vermicelles, les germes de soja et les oeufs. Rajoutez un peu de poivre et le nuoc mam pour l'assaisonnement.
5. Pour rouler les nems : Trempez une galette de riz dans l'eau et étalez-la sur un chiffon en coton. Laissez ramollir pendant 30 secondes. (si elle n'est pas assez molle, vous pouvez l'humidifier de quelques gouttes d'eau supplémentaires).
6. Déposez une cuillère à soupe de farce sur un bord et rouler la galette. Secret de grand mère : il ne faut pas trop serrer le nem sinon il éclate lors de la cuisson.
7. Gardez les nems, séparés les uns des autres, sur un chiffon car ils sont très collants à ce stade
8. La cuisson : Faites frire à feu moyen jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Vous pouvez ajouter deux gousses d'ail dans l'huile de friture, ça donne un parfum très doux aux nems.
9. Servez les nems sur des feuilles de salade, de menthe et de coriandre. On peut tremper les nems dans de la sauce pour nems : nuoc mam, eau, jus de citron et purée de piments.

* * * 1^{er} février 2020 * * *