

Nems

Plat chaud



Note : 1

Portions : 10 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson/repos : 30 min

Calories par portion : 669.1 Kcal

Charge glycémique par portion: 12.806

Les ingrédients

- 1.0 kg galette de riz
- 1.0 kg Rouelle de Porc
- 700.0 gr Oignon
- 450.0 gr Carotte
- 200.0 gr Vermicelle de riz
- 1.0 cs Sucre en poudre
- 1.0 cs Sel
- 2.0 gr Poivre
- 2.0 u Oeuf
- 10.0 gr Champignon noir séché

Pour 60 nems environ,

Précision concernant les ingrédients:

Les galettes de riz doivent faire 28cm de diamètre (cette dimension permet d'avoir un juste équilibre entre farce et galette)

La rouelle de porc crue doit être hachée finement (gras et maigre)

Préparation de la farce :

Faire tremper durant 30min dans de l'eau tiède les vermicelles transparents et les champignons noirs. Puis couper les vermicelles pour les raccourcir.

Oter les pieds des champignons puis les hacher grossièrement.

Couper les oignons en petits dés d'environ 0,5cm de côté.

Éplucher et râper les carottes (taille de la râpe légèrement plus grosse que pour les carottes râpées en salade)

habituellement).

Mélanger tous les ingrédients de la farce

Rouler les nems :

Travailler si possible à proximité d'une large marmite d'eau maintenue légèrement chaude (un peu plus que tiède) sur un feu en continu.

Poser un linge propre et absorbant sur son plan de travail.

Mouiller rapidement la galette en s'assurant que les contours sont bien humidifiés et la poser sur le linge.

Préparer ainsi 4 à 6 galettes à la suite (cela leur laisse le temps de ramollir pour être ensuite travaillées)

Replier la galette:

Poser la farce (environ 9cm de long x 2,5cm de large)

Rouler : replier d'abord les côtés puis rouler.

Frيره dans un bain d'huile à 170°

Déguster accompagné de batavia, de menthe, de basilic et coriandre fraîche et tremper dans la sauce nuoc mam pour nems.

Astuce:

Cette farce représente la base. On peut varier les plaisirs en y ajoutant :

de la chair de crabe

ou de la chair de crevette

ou poser sur la farce des morceaux de crevettes ou des crevettes entières au moment de rouler