



Nems vietnamiens (au porc)

Ingrédients

(Pour environ 25 nems)

- Galettes/feuilles de riz (≈25)
- 400 g de porc haché
- 1 carotte
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 50 g de vermicelles de riz
- 25 g de champignons noirs déshydratés
- 2 c.s. de sauce nuoc-mâm
- 1 c.c. de sucre
- de la coriandre hachée
- 1 pincée de sel

Plongez les champignons noirs déshydratés dans un grand bol d'eau chaude pendant une dizaine de minutes. Hachez l'ail et l'oignon, et râpez la carotte.

Faites cuire les vermicelles de riz pendant 3mn dans de l'eau bouillante, puis égouttez-les et passez-les sous l'eau froide pour stopper la cuisson. Coupez-les ensuite pour obtenir de petites vermicelles de 5 cm de long maxi.

Égouttez les champignons et émincez-les. Dans un grand bol, mélangez tous les ingrédients, ajoutez la viande, la sauce nuoc-mâm, le sucre, la coriandre et une pincée de sel. Mélangez bien pour tout répartir.

Plongez une galette de riz dans de l'eau tiède jusqu'à ce qu'elle ramollisse, posez la sur un torchon et préparez un nem comme indiqué sur l'illustration.

Faites chauffer de l'huile de friture et faites-y frire les nems jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés (ca peut prendre un peu de temps). Déposez-les ensuite sur du papier absorbant pour enlever le maximum d'huile.

À déguster avec une sauce pimentée.

Bon appétit ! :)

