

NOUVEL AN CHINOIS

NEMS

Ingredients (pour 20 nems)

- 20 galettes de riz
- 500 g de viande de porc hachée
- 50 g de champignons noirs (oreilles de Juda)
- 1 oignon haché
- 100 g de pousses de haricot mungo
- 1 carotte
- 1 blanc de poireau
- 50 g de vermicelles de riz
- 1 c. à soupe de coriandre ciselée
- 2 gousses d'ail hachées
- 2 c. à soupe de sauce Nuoc mam
- 1 c. à soupe de sauce soja
- 1 c. à soupe de sucre
- Huile de colza HOLL pour la friture

Preparation:

Tremper séparément les champignons et les vermicelles de riz dans l'eau chaude durant 15 minutes. Égoutter les vermicelles et les couper à 5 cm de longueur. Égoutter les champignons et les couper en lamelles.

Éplucher les carottes et les couper en julienne. Faire la même chose avec le blanc de poireau, réserver.

Dans un grand saladier, mélanger la viande, les vermicelles, les légumes, l'ail et l'oignon. Assaisonner de sauce Nuoc mam, de sauce soja, de sucre et de coriandre. Bien mélanger le tout.

Pour réaliser les nems : tremper les galettes de riz 1 par 1 dans l'eau chaude. Poser ensuite une cuillerée de farce au centre et rabattre les bords de la galette. Continuer à rouler pour fermer le rouleau. Humidifier le bout et le coller.

Faire chauffer l'huile dans un wok ou dans une friteuse.

Plonger les nems et les frire jusqu'à coloration dorée. Les égoutter sur du papier absorbant.

A servir avec une sauce piquante ou aigre-douce, de la laitue et des feuilles de menthe.

