

Nems au porc

Ingrédients :

Galettes de riz que l'on trouve dans tous les magasins asiatique.

300g de porc haché

20g de champignons noir

200g de vermicelles de soja

300g de soja frais

3 carottes râpées ou taillée en julienne

2 œufs

de la coriandre

de la ciboulette chinoise

sel et poivre

huile

sauce de soja

Rincez les champignons et faites les tremper dans de l'eau très chaude pendant 30mn.

Mettez les vermicelles de soja à tremper 2 mn dans de l'eau chaude (j'ai rajouté un peu de bouillon de volaille dans l'eau de cuisson, mais cela est facultatif), égouttez-les, laissez-les refroidir et hachez-les.

Râper les carottes.

Hacher la viande, la ciboulette, la coriandre, les champignons.

Saler et poivrer. Mélanger le tout. Ajouter les vermicelles coupés, le soja, les œufs. Mélanger à nouveau.

Préparation de l'eau pour le trempage des nems :

Faite chauffer de l'eau dans le wok, ajoutez un verre à apéro de vinaigre

Aromatisé au miel (melfor) et 2 cuil. à soupe de sucre semoule ce qui rendra les nems croustillants comme au resto (petit truc d'une amie asiatique).

Mélangez au fouet.

Ensuite trempez les galettes de riz et faire un aller-retour mais en vérifiant soigneusement qu'elles sont bien humidifiées et posez-les sur un torchon humide.

Déposez 1cuil. à soupe de farce au bord d'une galette, ramenez la pâte sur la farce, repliez les deux autres bords pour former un carré et terminez de rouler la galette sans trop serrer.

Recommencez...

Faites chauffer l'huile dans le wok et faites frire les nems en évitant qu'ils ne se touchent en les retournant.

Egoutter sur du papier absorbant.

A déguster enrouler dans une feuille de menthe et de salade.

Tremper dans la sauce de soja.

Je vous suggère un rosé d'Anjou bien frais.

Après refroidissement des nems, vous pouvez les congeler sans problèmes.

Il vous suffira juste de les réchauffer au four.