

NEMS, selon la recette d'Alexa



Ingrédients :

1 kg de porc (rôti)

1 boîte de miettes de crabe

3 oignons

2 champignons noirs

250 g vermicelles chinoises
(transparents)

soja + nuoc man

1 kg de poulet (cuisses)

1 boîte de miettes de crevettes

5 carottes

4 champignons parfumés

1 oeuf cru

galette de riz

- Faire cuire le porc et le poulet sans matière grasse au four puis mixer le tout. Mettre dans un grand saladier.
- Hacher les oignons, râper les carottes, mettre le crabe et les crevettes dans le saladier.
- Porter à ébullition de l'eau pour les vermicelles ainsi que pour les champignons; Faire tremper les champignons dans l'eau hors du feu environ 15 min puis mixer le tout.
- Faire de même pour les vermicelles mais les couper aux ciseaux.
- Rajouter l'oeuf à la préparation puis une bonne rasade de sauce soja et de nuoc man.

Pour rouler les nems :

- Utiliser des torchons légèrement humides
- Passer les feuilles une par une dans une assiette d'eau très chaude, les disposer devant soi sur les torchons.
- Choisir des galettes en demi cercle, positionner de telle façon que le plat de l'arrondi soit devant vous poser la
- pâte au milieu du côté plat rabattre les cotés de façon à ce qu'il ne reste plus qu'à faire rouler le nem.
- faire cuire les nems dans l'huile froide

SAUCE POUR LES NEMS

1 gousse d'ail coupé fin

1 sucre

1 jus de citron

- Dans un bol mettre le sucre à plat, recouvrir de nuoc man et mettre la même quantité d'eau.
- Ajouter le jus de citron et réserver au frais.

Le conseil d'Alexa :

Vous pouvez congeler les nems crus et les cuire sans décongélation.