

Riz thaïlandais « Nem Tha Dua »

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients pour 6 personnes:

- 6 petits verres de riz thaïlandais
- 2 têtes de citronnelle
- 3 à 4 cm de racine de galanga
- 10 feuilles de lime ou keffir

- 2 échalotes
- 6 cuil. à soupe bien bombées de noix de coco râpée

- 1 cuil. à soupe de saté en poudre
- 1 cuil. à café de sel
- 2 cuil. à café de glutamate
- 2 jaunes d'oeufs
- 1 citron vert
- 1 saucisson nem chua
- Coriandre, ciboule
- Feuilles de Lâ Lop ou de salade ou d'oseille



Recette:

1) Faire cuire le riz de façon à ce qu'il ne soit pas trop cuit (mettre un peu moins d'eau).



2) Mixer ensemble: la citronnelle, la racine de galanga pelée, les échalotes pelées et les feuilles de lime.



3) Hacher la coriandre et la ciboule.

4) Mélanger ensemble: le riz tiédi, le mélange mixé (citronnelle, galanga, échalotes, feuilles de lime), la noix de coco râpée (vous pouvez mettre plus de 6 cuil. à soupe pour un riz encore plus croustillant), le saté, le sel, le glutamate, les jaunes d'œufs, le saucisson nem chua coupé en petits dés, le jus de citron vert, la coriandre et la ciboule.



5) Former des galettes en prenant un peu de riz, en formant une boule puis en l'aplatissant.

6) Faire revenir les galettes de riz dans une sauteuse avec un peu d'huile (ne pas cuire toutes les galettes en même temps). Emietter le riz dans le plat de service.

7) Déguster chaud ou tiède avec des feuilles de Lâ Lop, de la salade ou de l'oseille. Il faut mettre un peu de riz dans un feuille envelopper avant de déguster.

Vous m'en direz des nouvelles !