

Nems au porc (Recette pour deux personnes)

Ingrédients : (pour 20 nems)

20 feuilles de riz

Pour la farce

400g d'échine de porc

175g de pousse de soja

100g de vermicelles

1 grosse carotte

1 demi-oignon

2 œufs

25g de champignons noirs séchés

sel-poivre



Préparation

Préparer les champignons noirs, les faire cuire 5mn à l'eau bouillante. Bien les égoutter et les essuyer, puis les couper en petits morceaux.

Ajouter l'échine de porc haché.

Faire tremper les vermicelles dans l'eau tiède 15mn, bien les égoutter et les essuyer puis les couper en petits morceaux, les ajouter à la farce porc et champignons.

Hacher la carotte et ajouter.

Ajouter également les pousses les pousses de soja, le demi-oignon coupé finement et les 2 œufs.

Bien mélangé à la main on sentira mieux les ingrédients. Saler il ne faut pas hésiter à bien poivrer.

Faire tremper les galettes dans l'eau froide, quand la galette est molle (environ 2mn) la poser sur un torchon sec à plat enlever l'excédent d'eau sur le dessus avec un papier absorbant.

Poser l'équivalent d'une cuillère à soupe au milieu en haut, enrouler le boudin de farce en partie en serrant bien.

Rabattre les côtés jusqu'au bout en serrant bien.

Le nem est fait recommencer 20 fois cette opération.

Pour éviter que les nems ne gonflent à la cuisson il suffit de les mettre crus au frigo pour la nuit.

Le lendemain faire chauffer l'huile les plonger par 3ou4 à la fois.

Les poser sur du papier absorbant, les déguster dans des feuilles de salade et de menthe, avec une sauce pour nems.

Recette pour deux