



NEMS TERRE-MER



Pour 18 nems :

- 2 pieds de cochon cuits mais nature
- 36 grosses crevettes ou langoustines
- 1 petit chou vert
- 3 gousses d'ail non pelées
- 1 gros oignon haché
- 1 botte de ciboulette hachée
- 18 belles feuilles de persil plat
- 18 feuilles de spring roll
- 1 tasse à thé de beurre fondu + 1 grosse noix de beurre entier
- 1 càc d'huile d'olive, sel et poivre

Les pieds de cochon :

Pour les désosser, il faut les réchauffer dans une casserole d'eau bouillante et prendre son temps pour enlever tous les petits os et les cartilages. Quand c'est terminé, hacher la chair au couteau de façon à ce qu'elle ne soit pas hachée trop fin. Réserver.

Le chou :

Enlever les premières feuilles les plus vertes, abîmée et un peu épaisses. Couper le chou en 4, enlever les grosses côtes et cuire 5 mn à l'eau bouillante salée. Égoutter, laisser refroidir un peu et tailler en lamelles assez fines. Réserver.

Les crevettes :

Décortiquer les crevettes à cru, (garder les carapaces pour faire un fond que vous congèlez pour une autre utilisation). Réserver.

La farce :

Faire revenir l'oignon dans une poêle avec un peu d'huile d'olive, ajouter les crevettes coupés en petits morceaux, la chair des pieds de cochon, les lamelles de chou. et les gousses d'ail. Laisser confire une dizaine de minutes à feu doux en remuant de temps en temps. Assaisonner, mélanger la ciboulette hachée et réserver.

Confection des nems :

Poser la valeur d'une grosse càs de farce et rouler la feuille de spring roll si vous faisiez des nems en faisant attention à bien fermer les extrémités. Quand vous avez presque fermé le rouleau, glisser une feuille de persil plat sous la dernière épaisseur pour qu'on la voie par transparence. La photo vous montrera mieux que les mots ce que vous devez obtenir.

Avant le repas, préchauffer le four à 280°. A l'aide d'un pinceau, beurrer les nems avec le beurre liquide et cuire environ 15 mn en retournant de temps en temps.

Et si c'était bon 🍷🍷
en cuisine et à table ...



Servir ces nems sur une assiette accompagnés d'une petite salade bien relevée.

Je vous ai déjà dit que je ne suis pas le chef de la friture et je trouve que cette cuisson au four permet de cuire une quantité assez importante de croustillants à la fois tout en donnant un goût différent de la friture à la pâte.