

Nems à la khmère

C'est une tuerie.



A l'inverse de leur **cousin vietnamien**, il se déguste sans menthe et feuille de salade mais croyez-moi même encore chaud vous n'y résisterez pas.

Vous les servirez avec une **sauce toute simple** et probablement bien moins compliquée que vous ne l'imaginez.

Pour 12 gros nems

200 g de porc (poitrine)
1 gousse d'ail
15 g de cacahuètes (facultatif)
1 pincée de sel
1 cc de bot saté (poudre de satay)

170 g de légumes
1 pincée de sel
1 cc de sucre

Sauce pour nems

1 cs de sucre
1 cs de vinaigre de riz
1 cs de nuoc mam
3 cs d'eau
1 petit piment
1 gousse d'ail
1 cs de légumes

12 galettes de riz

Préparez la **sauce** en mélangeant tous les ingrédients. Réduisez l'ail en purée et hachez le piment. Vous pouvez ajouter un peu de carotte ou du mélange carotte - papaye verte.

Elle se prépare à l'avance et se garde très bien **plusieurs jours**. Si vous souhaitez la garder plus longtemps, ne mettez ni l'ail ni le piment que vous ajouterez le jour de votre dîner.

Vous pouvez utiliser comme légumes des **carottes** ou un mélange de **carottes - papaye verte** à part égal ou un mélange de **carottes - patate douce** (1/3 et 2/3).

Aujourd'hui, je les ai préparé à la carotte. Epluchez les légumes et râpez-les. Dans un cul de poule, mélangez les légumes, saupoudrez de **sucre** et de **sel**. Laissez reposer **15 minutes**.

Si dans la sauce pour nems, vous voulez ajouter un peu de carotte, **mettez de côté une cuillère** non encore assaisonnée.

Hachez au robot le **porc**. La viande de porc étant ferme, il n'est pas utile de la hacher au couteau. Il est nécessaire d'utiliser de la **poitrine** (ni salé, ni fumé), viande grasse, pour préparer les nems sinon ils n'auront pas beaucoup de goût.

Epluchez une **gousse d'ail**, réduisez-la en purée et ajoutez-la au porc.

Saupoudrez d'une **pincée de sel** et de **bôt saté** (poudre de satay). Au Cambodge, il utilise de la poudre Knorr ou Maggi. Le bôt saté se trouve très facilement dans toutes les épiceries asiatiques même les plus petites. J'en utilise dans tous mes bouillons, soupes asiatiques, une poudre rouge doré, un pur bijou.

Grillez les **cacahuètes**. Ecrasez-les au mortier. Elles sont facultatives.

Egouttez et **pressez** avec les mains les carottes pour éliminer toute l'eau. Probablement un des secrets de ces nems. **Mélangez** les carottes avec la viande assaisonnée et les cacahuètes. Il n'y a rien de mieux que les mains. La farce doit être homogène.

Préparez une assiette d'eau, un torchon et un plan de travail propre et sec. **Trempez** des 2 côtés une **galette de riz** dans l'eau. Déposez-la sur un linge.

Prenez la galette, posez sur le plan de travail et déposez une noix de farce. Roulez, rabattre un côté, puis l'autre et roulez en serrant jusqu'au bout. Faites de même avec toutes les galettes.

J'ai préparé des gros nems mais vous pouvez les préparer plus petit. Faites-les frire, ils se dégustent chaud alors n'attendez pas.