

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

LES NEMS AU BŒUF



Pour 40 nems
Préparation : 40 min
Cuisson : 10 min

Ingrédients :

350 g de viande de boeuf hachée
50 g de crabe en boîte
75 g de vermicelles transparentes
40 g champignons noirs séchés
2 carottes râpées
1 oignon
2 gousses d'ail dégermé
1 oeuf
3 cuillères à soupe de Sauce soja
1 cuillère à café de sel (facultatif)
1 cuillère à café poivre gris
1 paquet de galettes de riz

Préparation :

Dans un saladier remplis d'eau froide, laissez tremper les champignons noirs séchés jusqu'à ce qu'ils gonflent (15 min). Lavez les champignons, les égouttez puis vous les hachés grossièrement.

Mettez de l'eau chaude dans un autre saladier et trempez la vermicelle blanche 5 à 8 minutes afin qu'elles ramollissent. Egouttez-la et taillez-la grossièrement

Epluchez les carottes et l'oignon. Taillez les carottes en très fines juliennes, hachez l'oignon et l'ail dégermé.

Dans un grand saladier assemblez tous les ingrédients. Mélangez et assaisonnez. La sauce soja remplace avantageusement le sel.

Trempez une galette de riz dans l'eau froide. Elle devient molle en moins d'une minute. Egouttez sur une serviette propre pour ôtez l'excès d'eau.

Posez la galette sur le plan de travail. Disposez un peu de farce au centre et repliez un bord puis l'autre, roulez la galette avec sa farce en gardant une bonne forme de cigare. (*Voir la technique de pliage sur les photos ci-dessous*)



Faites frire les nems dans l'huile chaude 5 minutes pour chaque côté.
 Les nems doivent être dorés mais n'oubliez pas que la farce doit être cuite. Egouttez sur papier absorbant.
 Dégustez-les avec une salade batavia ou une laitue et aussi avec une sauce pour les nems toute prête qu'on trouve dans les magasins asiatiques.