

## NEMS



Depuis le temps qu'on me réclame la recette, la voici, la voilà !!! Il s'agit là bien sûr de nems au porc mais il est vrai qu'aujourd'hui, beaucoup de variantes sont faites autour de ces nems. Vous pouvez en trouver au poulet, aux crevettes et même des nems végétariens. Mais bon, pour moi qui suis vietnamienne, les vrais nems sont faits avec du porc. En ce qui concerne la garniture, je n'ajoute ni pousses de bambou, ni germes de soja. J'estime effectivement que les carottes, les champignons noirs et les cheveux d'anges suffisent sinon, vous vous retrouvez avec un nem qui n'est pas très garni en viande et donc autant manger un nem végétarien ! Pour cette recette, j'ai juste rajouté des champignons parfumés sur les conseils de ma grand-mère lol !!! Par ailleurs, ne soyez pas impressionnés par la quantité. La recette des nems nécessite effectivement beaucoup de préparation et surtout beaucoup de patience et de dextérité pour les rouler. Donc, quand on décide de s'attaquer aux nems, mieux vaut se réserver toute la journée et en faire une grande quantité d'autant plus qu'ils se conservent très bien au congélateur. Cela dit, vous pouvez réadapter la recette à la quantité qui vous convient. Bon, assez bavardé, passons aux choses sérieuses !!!!

### Pour 300 nems, il vous faut :

- > 6 kg de rouelle de porc (d'habitude j'utilise de la poitrine mais la trouvant trop grasse, je l'ai remplacée par de la rouelle)
- > 1 kg de carotte
- > 350 g de cheveux d'anges
- > 200 g de champignons noirs
- > 100 g de champignons parfumés
- > 100 ml de nuoc mam
- > 3 oignons
- > 300 galettes de riz (j'utilise des galettes carrées de 17 cm mais vous en trouverez aussi des rondes, des triangulaires et de toutes les tailles)
- > 1 cc de poivre
- > 1 cc de sel
- > 1 cc de glutamate

Mettez à tremper les champignons noirs, les champignons parfumés et les cheveux d'anges afin de les réhydrater. Coupez la viande en petits morceaux et hachez-la finement au robot. Râpez les carottes et pressez-les afin de vous débarrasser du jus. Une fois ramollis, hachez grossièrement les champignons ainsi que les cheveux d'anges puis les oignons. Mélangez tous les ingrédients, poivrez, salez, ajoutez le glutamate puis le nuoc mam.

Sur un grand plan de travail, déposez un grand saladier d'eau chaude, trempez les galettes une par une dans l'eau et posez-les face rugueuse vers vous. Cette précaution est très importante. En effet, vous allez vous rendre compte que la galette a un côté lisse et un côté rugueux. Le fait de mettre la face rugueuse vers vous facilitera la confection du nem en permettant aux parois d'adhérer entre elles. Déposez ensuite un petit tas de farce en bas de la galette. Ramenez les côtés vers l'intérieur et enrroulez votre nem en exerçant une légère pression avec l'index et le majeur. Réservez vos nems sur un plateau et continuez à façonner les nems jusqu'à épuisement de la farce.



Une fois tous vos nems confectionnés, faites-les pré-frire. Vous pouvez les conserver au congélateur pendant six mois mais de manière générale, ils sont mangés bien avant lol !!!

Pour une entrée, prévoyez 4 à 5 nems par personne. Repassez-les dans la friture quelques minutes afin de finir la cuisson et les dorer. Servez aussitôt.

Accompagnez vos nems de salade et menthe fraîche. Pour la sauce, je vous conseille d'acheter de la sauce à nems toute faite car la réalisation de cette sauce (à base de nuoc mam) risque d'embaumer votre cuisine pour quelques jours. Ceux qui aiment manger relevé (moi) peuvent ajouter du piment frais ou de la purée de piment à la sauce.

Bon appétit !!!