

NEWS PORC

Liste des ingrédients

30 Galettes de riz rondes

300g d'échine de porc

125 g de pousses de soja (en conserve) ou de pousses de bambous hachées

15 g de noirs Champignons déshydratés Haches (trempé 1 heure Dans L'eau tiède avant utilisation)

50g de Vermicelles de soja coupés (trempé 1 heure Dans L'eau tiède avant utilisation)

1 Gros Oignon haché

1 ou 2 Carotte râpée

2 Œufs Entiers

un peu de coriandre

½ gousse d 'ail

2 cuillère à soupe de sauce soja

2 cuillère à soupe de nuoc mam

1 cuillère à soupe de farine

Poivre

Accompagnement

1 laitue

1 bouquet de menthe

nuoc mam

1 mettez a tremper les champignons noirs dans un bol d'eau chaude.

2 Égouttez les pousses de soja ou pousses de bambous

3 faire cuire les vermicelles de soja 4 min dans l'eau bouillante, feu éteint, rincez les et pressez les entre les plis d'un torchon.

4 Hachez la viande

5 Épluchez et râpez la ou les carottes.

6 Égouttez les champignons noirs

7 Rassemblez la viande, les champignons noirs, les pousses de soja ou pousses de bambous les vermicelles de soja et la ou les carottes.

8 Ajoutez un peu de menthe haché, les œufs , l'oignon haché, la coriandre, la ½ gousse d 'ail ainsi que les 2 cuillères à soupe de sauce soja, les 2 cuillères à soupe de nuoc mam et la cuillère à soupe de farine.

9 Mélangez longuement. Laissez macérer 1h au frais

10 préparez les rouleaux : dans un bassine, versez de l'eau chaude 50 ° environ.

11 Étendez un torchon propre plié en deux.

12 trempez au fur et a mesure, 1 feuille de riz dans la bassine 2 à 3 s puis étendez la, bien a plat devant vous.

13 remplir votre feuille de riz comme ci dessus.

14 faire frire.

Pliage des Nems



Déposez à plat votre feuille de pâte fillo (ou feuille de riz ou de brick). Posez la garniture froide en formant un ""boudin" en bas de la feuille



Rabattez les bords vers l'intérieur du nem.



Rabattez le bas et roulez votre nem jusqu'en haut de la feuille.

Si besoin, collez avec un peu d'eau ou de jaune d'oeuf.

Voici un nem tout beau.... !

Il ne vous reste plus qu'à en faire 50 autres ! ;-)

Bon courage et Bon appétit !