Nem rán - Pâtés impériaux vietnamiens

Cuisine du monde / entrée

Par Qookster

Détail de la recette



Difficulté	Couverts	Prix	Préparation	Cuisson
Moyen	4-6	$	60min	7min

Meilleurs qu'au resto!

xin chào! Aujourd'hui on se lance dans la réalisation d'un grand classique de la cuisine vietnamienne, les nems ou rouleaux de printemps! La version que je te propose ici est au porc et aux crevettes, les garnitures des rouleaux de printemps varient en fonction des régions où ils sont préparés. Tu en trouveras au poulet, au crabe, des végétariens et même des sucrés! Tu peux les déguster tels quels en entrée ou alors les utiliser dans un bo bun par exemple!

Liste des ingrédients

30-40 feuilles pour les nems

2 cuillères à café de vinaigre blanc

Pour la farce

250 g. de porc haché

250 g. de crevettes crues décortiquées

100 g de carotte

20 g de champignon noir séché à réhydrater

50 g de vermicelles de haricot mungo secs

1 cs. de sauce soja

1 cs. de vin jaune chinois

1 petit oignon

1 cc. de sel

1 cc. sucre

1 cc. de poivre blanc moulu

Huile pour la friture

Pour la sauce

- 6 cs. d'eau tiède

3 cs. de sauce de poisson

3 cs. de jus de citron vert

1 cs. de vinaigre de riz

2 cc. de sucre roux

1 petit piment rouge

1 gousse d'ail

Étapes de préparation

1

Réhydrate les champignons et les vermicelles séparément dans de grands bols d'eau tiède. Hache les champignons et détaille les vermicelles en tronçons d'environ 1-2 cm.



2

Hache les crevettes au couteau. Hache finement l'oignon et coupe la carotte en julienne.



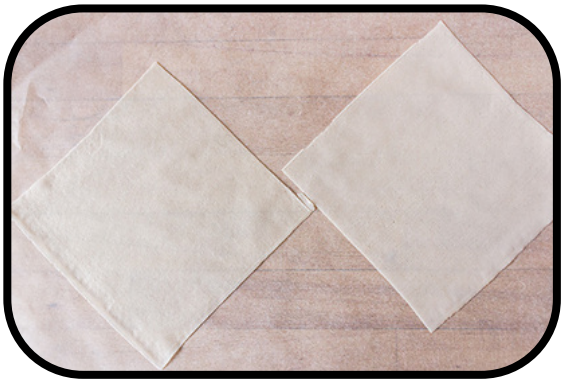
3

Mélange tous les ingrédients de la farce dans un saladier pour avoir une préparation homogène.



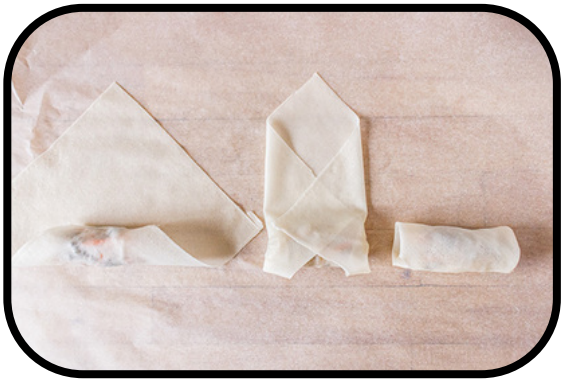
4

Réalise le pliage sur un torchon, remplis un grand bol d'eau chaude avec le vinaigre blanc. Place 2 -3 feuilles devant toi sur le torchon et humidifie-les du plat de la main avec l'eau vinaigrée.



5

Quand elles sont réhydratées, répartis 1 cs. de farce sur le tiers inférieur de la feuille, replie le bas de la feuille sur la garniture, puis les deux côtés et roule.



6

Réserve les nems sur du papier cuisson au frais environ 1 heure pour les « sécher ».



7

Réalise la sauce pendant ce temps, hache finement l'ail et le piment, combine tous les ingrédients.



8

Fais chauffer un bien de friture à 170°c. et cuis-y les rouleaux par petites quantités environ 7 minutes. Égoutte sur du papier ménage. Sers-les avec des feuilles de salade, de menthe et/ou de basilic thaï et la sauce! Bon app'

