



## RECETTE : NEMS

### **Ingrédients :**

Pour environ 50 rouleaux moyens

- 1- 350g d'échines de porc hachés
- 2- 7 carottes émincées, lavées et égouttées
- 3- 2 sachets de crabes rouges vietnamiens congelés (à décongeler)
- 4- 1 sachet de « patates blanches » émincées (du Vietnam) congelées (à décongeler)
- 5- 1 petit sachet (10g) de vermicelles transparents à faire tremper, égoutter et découper en morceaux de 5cm environ
- 6- 1 gros oignon haché
- 7- des galettes de riz moyennes, et une petite bouteille de bière
- 8- 1 petit sachet (500g) de germes de soja
- 9- sel, poivre, sucre, glutamate
- 10- de la sauce « nuoc mam » déjà préparée ou à préparer soi-même

Vous pouvez trouver tous ces ingrédients au supermarché chinois du quartier du Bon Temps à Cergy le Haut.

### **Préparation :**

-Mélanger du porc haché et du crabe rouge avec l'oignon, ajouter 1 cuillerée à soupe de sel, 2 cuillerées à soupe de sucre et 1 cuillerée à café de glutamate et du poivre.

Ces mesures sont données approximativement, vous pouvez diminuer ou augmenter selon votre goût.

Ensuite : mélanger avec le reste : carottes, vermicelles transparents, patates blanches et soja.

- Pour ramollir les galettes de riz, dans une grande assiette creuse : de l'eau tiède additionnée de bière pour que les Nems soient croustillants après friture.



- Rouler les Nems dans un grand torchon...et frire dans une friteuse à 180°
- On les mange avec différentes herbes aromatiques asiatiques : menthe, coriandre, ou autres, salades et accompagnés de sauce « nuoc mam » préparée comme suit :
  - o 2 doses de sucre + 1 dose de pure « nuoc mam » (sauce de poisson en bouteille) +1 dose de vinaigre à alcool + 4 doses d'eau tiède + 1cuillerée à soupe de pâte de piments.

Les doses sont données à titre indicatif, vous pouvez améliorer et adapter la sauce selon votre goût soit plus sucrée, plus salée ou plus acide.

Les photos des nems ont été prises lors des cours de cuisine de l'année passée.