

Nems

4 personnes

- 300 g d'échine de porc
- 200 g de crevettes
- 2 oignons nouveaux hachés
- 16 galettes de riz
- 50 g de vermicelle transparent
- 20 g de champignons noirs
- 80 g de germes de soja
- 1 carotte râpée + 1/4 de carotte râpée pour la sauce
- huile de friture
- sel, poivre, sucre en poudre
- le jus d'un citron vert
- 1 pointe de couteau de poudre de piment
- 1 gousse d'ail épluchée dégermée et écrasée
- 4 cuillères à soupe de nuoc-mâm
- 16 feuilles de laitue
- 32 feuilles de menthe
- et un peu de vinaigre et du poivre.

■ *L'incontournable petit rouleau croustillant vietnamien, dans lequel vous pouvez varier les garnitures : poulet, crabe, bœuf,*

Servir: Dégustez les chauds en les enroulant dans une feuille de laitue, et 2 feuilles de menthe, puis en les trempant dans la sauce.

Variation

Si ce n'est pas la saison des oignons nouveaux, utilisez un oignon moyen.



■ Hachez la viande et découpez les crevettes en morceaux. Trempez le vermicelle dans de l'eau tiède pendant 5 minutes, l'égoutter puis le coupez-le en morceaux de 4 cm. Trempez les champignons noirs dans de l'eau tiède pendant 20 minutes, les égoutter et les couper en fines lamelles.

■ Mélangez la viande, le vermicelle, les champignons, les oignons, les crevettes, les germes de soja et la carotte râpée entière. Assaisonner de sucre, de sel et de poivre.

■ Trempez les galettes de riz une à une dans de l'eau tiède légèrement sucrée et vinaigrée, puis les étendre

immédiatement sur un torchon.

■ Disposez un peu de farce en bas de chaque galette, rabattez les extrémités, puis formez les rouleaux.

■ Faites frire les rouleaux dans de l'huile chaude dans une poêle, en les retournant jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Réservez sur du papier absorbant.

■ Pour la sauce, mélangez le nuoc-mâm, le jus de citron, 1 cuillère à café de sucre, 5 cuillères à soupe d'eau, le piment en poudre, l'ail, le reste de carotte râpée, et servez avec la menthe et la laitue.

Conseils

Vous pouvez les cuire à l'avance, puis les faire réchauffer au four avant de les déguster.