

Apéritif ou Entrée pour 6 personnes

Temps de préparation:
1 heure (dépend de
votre agilité!)

Temps de cuisson:
30 Minutes

Préparation:

Préparation des nems :

Préparer les vermicelles et les champignons noirs :
les laver si besoin et les plonger dans l'eau chaude pendant
une minute, puis, bien les égoutter,
les couper en morceaux très fins,

Couper le plus finement possible les oignons verts (avec
leur tige), les échalotes, l'oignon jaune, la carotte et la
coriandre.

Mélanger le tout, avec le porc, les vermicelles et les
champignons dans un grand saladier.

Saler, poivrer, et rajouter pourquoi pas une pincée de curry
(ce n'est pas la recette officielle, mais j'en mets toujours
pour donner une touche personnelle !).

Bien malaxer avec les mains la pâte, et ajouter un à un les
jaunes d'œufs. La pâte doit être assez consistante.

Poser une feuille de nem sur une planche en bois. Si la
feuille est trop rigide, se mouiller un peu les doigts avec de
l'eau pour l'imbiber très légèrement.

Mettre une cuillère à soupe de pâte centre de la feuille, en
forme de « boudin » et la rouler, comme on roulerait une
cigarette !

Renouveler l'opération.

Mettre 1 cm d'huile dans une poêle. Faire frire les nems
(en plusieurs fournées : ne pas les superposer) en les
tournant régulièrement.

Préparation de la sauce :

Mélanger dans un bol : 6 cuillères à soupe de Nuoc Mam, 6
cuillères à soupe d'eau, 2 cuillères à café de sucre, 1 demi
jus de citron vert et ajouter ensuite 100 grammes d'ail
coupé très fin et un peu de piment frais coupé aussi très fin.

*Vous noterez que selon les différentes Nuoc Mam, les
proportions peuvent varier sensiblement... Il faut goûter
avant de servir !*

Ingrédients:

400 de porc haché,
100 gr d'oignons
verts (avec leur
tige),
100 gr d'échalote,
1 gros oignon jaune,
1 carotte,
100 gr de
vermicelles chinois,
200 gr de
champignons noirs
séchés,
4 jaunes d'œuf,
100 gr de coriandre,
Des feuilles de nems,
1 Citron vert,
Huile,
Sel,
Poivre,
Sucre,
Curry,
Nuoc Mam.

