



A A F V RECETTE cours RITA

28/04/2014

NEM THA DEUA SALADE DE RIZ CROUSTILLANT

Pour 20 personnes

12 bols de riz 2.100 gr de porc haché 12 œufs, 1 tête d'ail, 500 d'échalote, galanga frais, poudre de coco, sel, nuac-man, 1 poignée de feuilles de combawa, 500 g citron & 5 tiges de la citronnelle. Som mou ou 30 tranches de jambon blanc, menthe, coriandre, cacahouètes, 2 salades, phark i leuth.

Mixer et mélanger la viande de porc avec des feuilles de combawa et galanga haché, sel, sucre, nuac-man, ail, échalotes et noix de coco. Bien mélanger et faire boules et rouler les boules sur les œufs battus puis les frire.

Laisse refroidir et émietter les boules.

Couper le jambon en fine tranche ou som mou, mélanger au riz, ajouter le jus de citron et nuoc-mam, goûter et assaisonner à votre goût.

Parsemer de cacahouètes écrasées.

Ajouter menthe et coriandre, manger avec feuille de salade et phark i leuth.

SALADE VIETNAMIENNE

2 Salade Iceberg, 1 concombre, 1 kg de carotte et 1 kg de soja. Sauce de nem, cacahouètes, coriandre et menthe, 1 mortadelle chinois.

Laver les légumes, couper finement la salade et râper les carottes et la mortadelle.

Faire le mélange en ajoutant la sauce nem et les plantes aromates et cacahouète écrasé.

SALADE DE FRUITS

1 kg de pommes, 1 kg de poires, 1 kg de banane et 3 pamplemousses rose, des feuilles de menthe et du sucre.

Eplucher et couper les fruits et les feuilles de menthe finement, ajouter du sucre. Laisser refroidir un peu avant de déguster.

BON APPETIT