



## Les recettes

Cours cuisine Uyen

20/03/2006

### NEMS (20 pers)

#### INGREDIENTS

2,5 kg de filet de dinde	3 paquets de galettes de riz(Bang trang)
1 kg de soja frais	500 gr de vermicelle de soja(Long kou)
2 kg de carottes	100 gr de champignons noirs
3 oignons	100 gr de champ parfumés(Shitaké)
3 grosses échalotes	2x 200grs de crevettes décortiquées
1 botte de cébetes	2x 150 gr de miettes de crabe
10 œufs	250 gr de grosses crevettes
2 salades verte	1 botte de menthe
1 kg de blancs de poireaux	1 botte de coriandre
500 gr de petit salé	sel poivre nuoc man
3 citrons	riz

#### PREPARATION

Mettre le vermicelle de soja dans l'eau tiède, laissez tremper, puis couper en petits morceaux avec une paire de ciseaux.

Plonger les champignons dans l'eau chaude 15 mn, les couper et les hacher.

Laver égoutter et hacher grossièrement les germes de soja.

Eplucher les carottes et les râper. Rincer les crevettes et le crabe.

Dans un robot, hacher les oignons, les échalotes, et les cébetes.

Dans un grand saladier, mettre les oignons, les échalotes, les cebettes, les carottes, le vermicelle, le soja, les champignons, les crevettes, le crabe, la viande hachée; ajouter sel poivre nuoc man. Mélanger bien le tout à la main, ajouter 6 œufs puis les autres un à un pour obtenir une farce compacte, mais pas sèche. Rectifier l'assaisonnement.

Remplir un récipient d'eau froide, prendre une galette, la mouiller pour la ramollir, la poser sur un torchon, la garnir d'une cuillère à soupe de farce, rouler 2 ou 3 fois en serrant. Plier ensuite les cotés et finissez de rouler. Puis continuer ainsi.

Laver la salade, la coriandre et la menthe.

ASTUCE :Acheter des Chamex de Spontex rectangulaires, les plonger dans l' eau froide, superposer une chamex une galette et ainsi de suite(c'est pratique et on gagne du temps.)

#### CUISSON

Mettre 3/4 d huile dans une casserole assez profonde ou une friteuse. Faire cuire 3 ou 4 nems à la fois dans l'huile bouillante en les retournant régulièrement de tous les cotés pendant 7 à 8 mn. Ils se mangent chauds avec la salade verte, de la menthe ou de la coriandre .Bien sur avec la sauce nuoc man habituelle à laquelle on pourra rajouter carottes râpées, soja coupé, concombre en petits dés.

**Riz cantonnais :**

Faire cuire le riz.

Dans un wok, faire revenir le petit salé, ajouter les blancs de poireaux coupés en biais, quand la cuisson est terminée, ajouter du nuoc man, rectifier l' assaisonnement. (variante avec pts pois, omelette, dés de jambon, sauce à l' huître)