



Les recettes

Atelier Rita

04/11/2013.

Nems

(pour 20 personnes)

Ingrédients :

- 2 kg viande de porc
- 1 kg filet de poulet
- Miettes de crabe
- Champignons noirs (facultatif)
- 3 kg de carottes
- 5 pommes de terre
- 1 kg oignons
- 4 œufs
- Galettes de riz
- Vermicelle
- Sel, poivre

Réalisation :

Mixer toutes les viandes, saler poivrer
Ajouter les vermicelles, les couper en morceaux de 3 cm
Râper les carottes, pommes de terre, couper les oignons très fin
Mélanger la viande, les légumes et vermicelles. Laisser reposer ½ heure
Sur un torchon propre déposer une galette mouillée à l'eau tiède, y déposer la farce et rouler. Laisser reposer et frire.

Sauce :

Faire du caramel ; dès que c'est pris, ajouter de l'eau. Il faut que cette solution soit bien sucrée.

Laisser refroidir.

Ecraser de l'ail, mettre 4 cuillers à soupe de nuoc mam pour 2 cuillers à soupe de vinaigre blanc ou jus de citron.

Goûter, assaisonner.

On peut ajouter des carottes râpées finement et des cacahuètes pilées.