



Les recettes

Cours de cuisine de Uyen

19 janvier 2006

PATE IMPERIAL A LA VIETNAMIENNE NEM au nord vietnam, CHA GIO au sud vietnam

Recette pour environ 10 / 12 personnes

INGREDIENTS

| | |
|---|-----------------|
| 500 gr de viande hachée (porc, poulet...) | 3 œufs |
| 300 gr de vermicelles chinois | 1 chou chinois |
| 500 gr germes de soja | 500 gr carottes |
| 150 gr champignons noirs | 2 gros oignons |
| 150 gr champignons parfumés | sel, poivre |
| 400 gr chair de crabe ou crevettes (2 btes) | galettes de riz |

PREPARATION

Ebouillanter les vermicelles et les couper finement.
Nettoyer les germes de soja, les couper en deux
Faire gonfler les champignons noirs et parfumés dans l'eau, les hacher en fines lamelles
Hacher finement les oignons
Gratter, râper les carottes et le chou chinois
Préparer la farce en mélangeant tous les ingrédients, caser les œufs. Bien malaxer.

ROULER

Mouiller chaque galette à l'eau tiède, laisser ramollir sur une serviette humidifiée et essorée. Préparer plusieurs galettes à la fois.
Déposer la valeur d'une cuillerée à soupe de farce sur la galette égouttée et rouler délicatement.
Rouler 1/2 tour, rabattre les deux extrémités du bord arrondi de la galette sur la farce, continuer à rouler l'enveloppe sur elle même.

CUISSON

Faire frire dans l'huile bouillante

Servir

Servir enroulé de feuille de menthe et de salade, en trempant dans du nuoc mam préparé à la mode du sud