

NEMS AUX CREVETTES

Décembre 2010 (Mis à jour en mars 2017)

Ingrédients (6 personnes) :

- ★ 10 galettes de riz de 28-30 cm de diamètre
- ★ 300 g d'échine de porc
- ★ 300 g de crevettes roses
- ★ 10 g de champignons noirs déshydratés
- ★ 2 œufs
- ★ 50 g de vermicelles de haricots mungo (soja)
- ★ 1 oignon paille
- ★ 1 carotte
- ★ Sel fin, poivre gris en poudre

Ustensiles : 2 casseroles, Robot ménager, Bol, Saladier, Bain de friture

Préparation : 15 mn

Trempage : 15 mn

Cuisson : 20 mn

Difficulté : Assez facile

Coût (indicatif) : 9,80 € (soit 1,63 € par personne)



Recette :

Faire chauffer 2 casseroles avec dans chacune 50 cl d'eau. A l'ébullition couper le feu, dans l'une mettre les champignons noirs, dans l'autre les vermicelles coupés en tronçons de 2 cm, couvrir et laisser réhydrater 15 minutes. Peler la carotte et l'oignon. A l'aide du robot ménager râper finement la carotte. Emincer finement l'oignon. Hacher la viande de porc avec le robot. Décortiquer les crevettes et les émincer. Égoutter les champignons noirs et les vermicelles. Détailler grossièrement les champignons noirs. Dans un saladier mélanger la viande de porc hachée, les crevettes, les champignons, l'oignon, la carotte râpée, les vermicelles. Casser les œufs, séparer les blancs des jaunes et mettre les jaunes dans le saladier pour lier la farce, saler, poivrer et bien homogénéiser (Les blancs peuvent être utilisés pour réaliser des meringues).

Faire chauffer un bain d'huile (huile d'arachide). Réhydrater les galettes de riz une par une en les plaçant dans un torchon humide durant 3 minutes, les couper en 4. Dans chaque morceau de galette, placer un peu de farce (2 cuillères à soupe), commencer à rouler en commençant par le côté opposé à la pointe, rabattre les deux bords et continuer de rouler jusqu'au bout en appuyant pour souder la pâte. Faire frire 5 minutes dans l'huile chaude par 5 ou 6 à la fois jusqu'à épuisement de la farce.

Consommer chaud entouré dans une feuille de salade (Batavia, laitue) dans laquelle on peut glisser une feuille de menthe fraîche et tremper dans une sauce pour nems.

Sauce pour nems : dans un bol mélanger 3 cuillères à soupe de Nuoc-mâm, 3 cuillères à soupe d'eau, 1 cuillère à soupe de vinaigre blanc, 1 cuillère à soupe de jus de citron et 1 cuillère à café de sucre en poudre; bien homogénéiser et agrémenter éventuellement de quelques filaments de carottes râpées et de quelques rondelles d'un petit piment rouge.

! Les galettes de riz et les vermicelles de haricots mungo sont à se procurer au rayon exotique des Grandes Surfaces ou dans les magasins spécialisés (asiatiques). On peut remplacer les crevettes par des langoustines ou de la chair de crabe, ajouter des germes de haricots mungo. Froids, les **nems** peuvent être réchauffés quelques minutes dans un four à 180°C. Ils se congèlent également facilement.

Boisson :

Un rosé des Coteaux du Var ou un Tavel. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.