

Nems au porc et crevettes

Ingrédients (donne environ 40 nems):

1lb (454g) de porc haché mi-maigre
1/4lb (110g) de crevettes décortiquées - hachées
1/3 tasse (15g) de champignons noirs séchés
120g (3 petits paquets) de vermicelles d'haricots
2½ c. à thé d'ail - finement haché
1 grosse carotte (150g)
250g de taro
100g d'oignons jaunes (2 petits) - hachés
1 c. à table de sauce de poisson
1 c. à table de sucre
1 c. à thé de sel
1/2 c. à thé de poivre noir
40 galettes de riz moyennes

Accompagnements: Sauce de poisson trempette, légumes marinés, laitue, basilic thaï, menthe

Étapes

Réhydrater les champignons noirs en les plongeant dans l'eau chaude pour 30 minutes. Ensuite, les égoutter et les hacher.

Hydrater les vermicelles en les mettant dans l'eau tiède pour 15 minutes. Bien les égoutter, puis couper en morceaux de 4-5cm).

Mélanger ensemble le porc, les crevettes hachées, les champignons noirs, les vermicelles, l'ail, les oignons, la sauce de poisson, le sucre, le sel et le poivre.

Éplucher une grosse carotte de 150g, puis la râper (avec le plus petit côté de la râpe). Presser un peu les morceaux de carotte pour en extraire le jus. Ajouter les morceaux de carotte à la farce.

Éplucher le taro puis râper 250g (avec le côté plus large de la râpe). Il ne faut pas rincer le taro, on le met directement à la farce.

Bien mélanger la farce à la main jusqu'à ce que les ingrédients soient bien combinés.

Mouiller un torchon propre et très bien l'essorer pour en extraire l'eau. Mettre sur la surface de travail. Tremper quelques feuilles de riz dans l'eau (2 secondes chaque feuille), et les déposer sur le torchon.

Mettre environ 1 c. à table de farce sur la feuille de riz, et former un rouleau avec la viande. Plier ensuite la partie du bas de la feuille sur la viande, puis ensuite les deux côtés. Finir en roulant (quand même assez serré) jusqu'au bout de la feuille. Déposer le rouleau sur un papier parchemin, puis répéter jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de farce.

Laisser sécher les rouleaux au moins 30 minutes avant la cuisson. Les rouleaux ne doivent surtout pas être mouillés.

Première cuisson: Mettre un fond d'huile dans un poêlon (l'huile doit arriver à la moitié des nems) et chauffer à 285°F (140°C). Placer quelques rouleaux dans l'huile et frire 4-5 minutes en les tournant à la mi-cuisson. Les rouleaux ne doivent pas se toucher. Sortir les rouleaux et les mettre sur un papier absorbant. À ce stade, les rouleaux peuvent être réfrigérés ou congelés.

Deuxième cuisson: Chauffer l'huile à environ 350°F (175°C). Cuire les rouleaux pour environ 3 minutes, ou jusqu'à ce qu'ils soient grillés à votre goût. Retirer de l'huile et mettre sur un papier absorbant.

Servir avec de la sauce de poisson trempette.