

# **Boulettes de porc à la vietnamienne (Nem nuong)**

## **Ingrédients pour les boulettes ( environ 40 ):**

1lb (454g) de porc haché  
2 petites échalotes françaises (30g) - hachées finement  
2 gousses d'ail - hachées finement  
1 c. à table de poudre de riz grillé  
1 c. à table de sauce de poisson (marque des 3 crabes)  
1 c. à table de sucre  
1 c. à table de fécule de maïs  
1½ c. à table d'huile de roucou  
1/2 c. à thé de poudre de bouillon de poulet  
1/2 c. à thé de poudre à pâte  
1/4 c. à thé de sel  
1/2 c. à thé de poivre noir moulu

## **Pour badigeonner les boulettes à la cuisson**

2 c. à thé de miel  
2 c. à thé d'huile de roucou  
1/2 c. à thé de sauce hoisin

## **Étapes**

**Préparation de l'huile de roucou :** Dans un poêlon à feu bas-moyen, mettre 50ml d'huile végétale et 2 c. à thé de graines de roucou. Chauffer en remuant un peu pendant 2 minutes puis retirer du feu. Filtrer les graines et garder seulement l'huile.

## **Préparation des boulettes:**

Dans un gros bol, mettre tous les ingrédients des boulettes et bien mélanger. Mettre ensuite le bol au congélateur pour 30 minutes pour bien refroidir la viande.

Mettre toute la viande dans un robot culinaire et broyer jusqu'à ce que la viande devienne très collante. Attention à ne pas chauffer la viande avec le moteur, donner des petites pauses entre les pulsions au besoin.

Former 40 boulettes de viande. Frotter un peu d'huile entre les mains et former les boulettes pour qu'elles soient bien rondes.

Pour la cuisson, on peut y aller de différentes manières. On peut mettre les boulettes sur des tiges de bambou et les griller au four (en badigeonnant le mélange de miel, huile et sauce hoisin aux 5 minutes). On peut aussi mettre les boules sur des tiges de bambou et les cuire directement dans un poêlon. Ma méthode favorite est la suivante: je fais griller les boulettes, toute séparées, dans le poêlon, et lorsqu'elles ont fini de cuire, je les badigeonne légèrement avec le mélange de miel. Je les fais revenir quelques secondes encore puis je les retire du feu. Ensuite, je les met sur des tiges de bambou (ou je les laisse séparées). Si vous maîtrisez le BBQ, vous pouvez aussi les cuire de cette façon.

## **Préparation de la sauce:**

Rincer les haricots mungo 3 ou 4 fois jusqu'à ce que l'eau soit un peu plus claire. Bouillir ensuite les haricots à feu moyen pendant environ 7 minutes.

Égoutter les haricots puis les rincer. Broyer ensuite dans un petit robot culinaire afin d'obtenir une pâte grumeleuse.

Mélanger la farine de riz gluant et l'eau bouillante afin d'obtenir une pâte qui servira d'épaississant à la sauce.

Dans une petite casserole à feu moyen, mettre 1 c. à table d'huile végétale, puis faire revenir l'ail et le piment thaï.

Lorsque l'ail commence à brunir légèrement, ajouter les haricots, le bouillon de poulet, la pâte de farine de riz gluant, la sauce hoisin, le beurre d'arachide, la sauce de poisson et le sucre. Bien mélanger le tout en amenant à ébullition, puis retirer du feu.

Garnir la sauce avec des arachides grillées broyées puis un filet d'huile de roucou pour mettre de la couleur.

## **Sauce aux arachides et haricots mungo**

2 c. à table d'haricots mungo décortiqués (secs)  
2 gousses d'ail - hachées finement  
1 piment thaï - haché (optionnel)  
1/2 tasse (125ml) de bouillon de poulet  
1 c. à table de farine de riz gluant  
50ml d'eau bouillante  
3 c. à table de sauce hoisin  
1 c. à table de beurre d'arachides  
1½ c. à thé de sucre  
1 c. à thé de sauce de poisson (marque des 3 crabes)  
1 c. à table d'huile végétale  
Arachides grillées - broyées (garniture)  
Huile de roucou (garniture)

## **Accompagnements optionnels**

Fines herbes au choix (basilic thaï, menthe, coriandre, etc)  
Laitue  
Vermicelles de riz  
Feuilles de riz  
Légumes marinés  
Sauce de poisson trempette  
Sauce d'échalotes (oignons verts)