

Recette Traditionnelle des Nems au Porc

Ingrédients (pour environ 20 nems)

- 200g de porc haché
- 50g de vermicelles de soja (réhydratés)
- 2 champignons noirs séchés (réhydratés et hachés)
- 1 carotte moyenne râpée
- 1 oignon jaune émincé finement
- 1 œuf entier
- 1 paquet de galettes de riz (diamètre 22cm)
- 2 cuillères à soupe de sauce nuoc-mâm
- Sel et poivre du moulin
- Huile de friture

Matériel nécessaire

- Un grand saladier pour la farce
- Une assiette creuse remplie d'eau tiède
- Un torchon propre et humide
- Une friteuse ou une poêle à bords hauts
- Une écumoire

Étapes de préparation

- Mélangez dans le saladier le porc haché, les vermicelles, les champignons, la carotte, l'oignon et l'œuf.
- Assaisonnez avec la sauce nuoc-mâm, le sel et le poivre, puis mélangez bien jusqu'à obtenir une farce homogène.
- Trempez rapidement une galette de riz dans l'eau tiède et posez-la à plat sur le torchon humide.
- Déposez une cuillère à soupe de farce sur le bord inférieur de la galette.
- Repliez les bords latéraux vers l'intérieur, puis roulez la galette serrée pour former un cylindre.
- Faites chauffer l'huile de friture à 180°C.
- Plongez les nems dans l'huile chaude pendant 5 à 7 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés et croustillants.

- Égouttez sur du papier absorbant avant de servir.

Conseils de dégustation

- Servez immédiatement avec des feuilles de laitue fraîche et des herbes aromatiques (menthe, coriandre).
- Accompagnez d'une sauce nuoc-mâm préparée avec de l'eau, du sucre, du citron et de l'ail haché.
- Pour une version plus légère, vous pouvez cuire les nems au four à 200°C pendant 20 minutes en les badigeonnant d'un peu d'huile.