NEMS AU SURIMI

Préparation : 30 min
cuisson : 20
marinade : 10 min
4 personnes:

- 1 paquet de galettes de riz
- 200 g de chair à saucisse
- 200 g de râpé de surimi
- 60 g de vermicelles chinois
- 60 g de carottes râpées
- 10 g de champignons noirs (séchés)
- 2 jaunes d`œufs
- 1 cuillère à soupe de ciboulette hachée
- 1 cuillère à soupe de nuoc
- mâm
- 1 cuillère à soupe de crème fraîche
- Du sel
- Du poivre

1. Ébouillantez les champignons. Laissez-les gonfler 15 min, puis émincez-les. Lavez les vermicelles à l`eau froide.
2. Trempez-les 10 min dans de l`eau bouillante. Puis, hachez-les.
3. Mettez dans un saladier la chair à saucisse, le râpé de surimi, les carottes râpées, les jaunes d`œufs, la ciboulette, nuoc-mâm, la crème fraîche, les champignons, vermicelles, sel et poivre.
4. Mélangez bien le tout. Dans une assiette d`eau tiède à peine sucrée, trempez une à une les galettes de riz, pour les ramollir. Sortez la première galette de l`assiette et déposez-la sur la table de travail.
5. Placez dans un coin de la galette de riz 1 cuillère à café de farce, puis roulez la pâte en refermant les extrémités. Répétez l`opération avec les autres galettes travaillées une à une, jusqu`à épuisement de la farce.

6. Laissez les nems reposer 10 min, avant de les faire frire quatre par quatre. Retirez-les une fois dorées. Laissez-les égoutter sur du papier absorbant.
7. Accompagnez de feuilles de laitue nature, ainsi que d`une sauce nuoc-mâm ou de soja.

LES CONSEILS DE NINA:

Les nems peuvent se conserver au congélateur dans une boîte hermétique, sans besoin au préalable de les décongeler, pour les réchauffer.

NEMS

Préparation: 10 mn

Cuisson: 6 mn

6 personnes:

6 feuilles de riz

200 g de petites crevettes décortiquées

100 g de vermicelles de soja

Sauce soja

Nuoc-mam

1. Mettre de l’eau à ébullition, placez-y les vermicelles de soja, couvrez et coupez le feu. Laissez 4 min, puis égouttez. Démêlez les vermicelles avec une fourchette.

2. Placez les crevettes dans une poêle et faites-les chauffer en ajoutant du nuoc-mam et de la sauce soja à votre

convenance.

3. Ajoutez les vermicelles et mélangez bien.

4. Mouillez un torchon d’eau tiède et placez une feuille de riz dessus.

5. Humectez-la avec un coton imbibé d’eau pour qu’elle s’assouplisse.

6. Placez de la garniture sur un bord et rabattez la feuille dessus.

7. Rabattez ensuite les deux côtés de la feuille, puis roulez pour former le nem.

8.Vous pouvez ensuite faire frire les nems dans une poêle avec de l’huile ou les mettre sur le gril du four

9. Servez chaud avec de la sauce soja, de la sauce pour nems.

ROULEAUX DE PRINTEMPS THAILANDAIS

30 minutes+ 20 minutes de trempage

Temps de cuisson 10 minutes

Pour 36 petits rouleaux, et 12 grands:

1 paquet de galettes de riz surgelées

50 g de vermicelles de soja trempés 20 minutes dans de l’eau chaude

4 champignons chinois séchés, trempés 20 minutes dans de l’eau chaude

1 cs de feuilles et tiges de coriandre finement hachées

50 g de pousses de bambou finement hachées

1 gros oignon vert finement haché

1 petite carotte finement hachée

1 feuille de chou finement hachée

100 g de germes de soja hachés

125 g de porc ou poulet haché menu

1 cs de sauce de poisson

1/2 cc d’ail haché

huile végétale pour la friture

1. Décongelez les galettes les recouvrir d’un torchon et mettre de coté.

2. Egouttez les vermicelles et les couper en longueur de 4 cm. Egouttez les champignons. Ôtez le pied et hacher finement la tête. Mélangez les champignons et les vermicelles avec les herbes aromatiques, les légumes et la viande; ajoutez la sauce de poisson et bien mélanger.

3. Pour réaliser les petits rouleaux, coupez les galettes en quatre, les séparer et les recouvrir à nouveau d’un torchon. Posez une cuillerée de farce dans un coin de galette et rabattre le coin. Repliez les deux cotés par dessus le premier coin et roulez jusqu’au bout. Humidifiez le bout et le coller.Pour les grands rouleaux, utilisez les galettes en entier.

4. Faire chauffer l’huile dans une friteuse ou un wok.

préparez une grille à gâteau recouverte de papier absorbant. Lorsque l’huile est chaude, y plonger 3 ou 4 rouleaux et faire frire jusqu’à ce qu’ils dorent. les laissez reposer sur le grille pour les égoutter.

5. Disposez les rouleaux de printemps sur une assiette et les garnir de bouquets de coriandre et de persil.

Servir avec un bol de sauce au piment doux.

LES CONSEILS DE NINA: on peut garnir les rouleaux de printemps de toutes sortes de légumes frais.

Enveloppez le reste de galettes non utilisées dans deux couches de cellophane et remettez-les au congélateur. Si elles sont un peu seiches lorsque vous les ressortez, humidifiez-les légèrement à l’aide d’un torchon mouillé.