

LA FICHE RECETTE

Les nems végétariens

Par Max et Lulu d'après la recette
de Xi Quan et Olivier de Ta Phin

Les ingrédients nécessaires 20-25 nems:

- Choux chinois (3 grandes feuilles)
- Citronnelle fraîche (3 bâtonnets)
- Nouilles séchées de riz
- 100g de champignons asiatiques
- 5 gousses d'ail
- 1 petite carotte
- 2 œufs
- Feuilles de riz ou de manioc
- Sel / poivre
- Huile à friture
- Sauce nuoc mam

Les étapes de réalisation :

1. Lave les légumes
2. Coupe l'ensemble des légumes (choux, citronnelle, champignons, ail, carotte) en tous petits bouts
3. Coupe les nouilles séchées de riz et mélange les aux légumes
4. Casse les deux œufs dans la préparation, ajoute le sel et le poivre et mélange bien le tout



5. Place un peu de ce mélange (2 cuillères à soupe environ) au milieu de la feuille de riz ou de manioc et forme un petit boudin compact

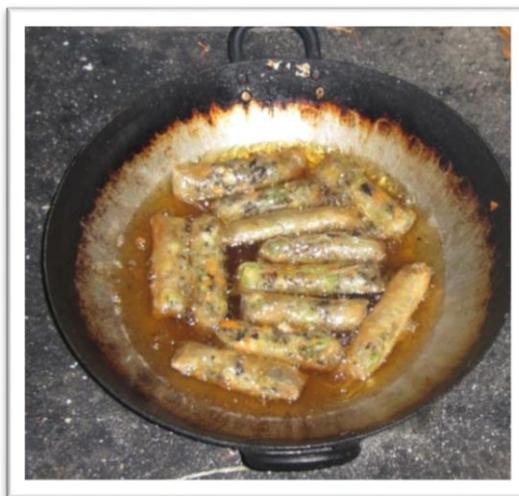


6. Place ta feuille de riz en losange sur un plateau. Place la garniture horizontalement, au centre, étale de sorte qu'elle s'étende horizontalement de gauche à droite, en laissant un espace d'au moins 5 cm entre la garniture et les côtés droit et gauche de la feuille de riz. À présent, prends le coin du bas et plie-le sur la garniture, de sorte que le coin du bas pointe à présent dans la même direction que le coin du haut. Rabats les deux cotées (droit et gauche) sur la garniture, tu peux mouiller avec un peu d'eau pour que ça tienne. Enroule le bas du nem vers le haut jusqu'à ce que tu aies terminé de le plier.

(Nous filmerons cette étape pour que ce soit plus compréhensible, bientôt !)



6. Place les nems dans une casserole d'huile bien chaude, retourne-les de temps en temps puis retire-les lorsque la pâte de riz est bien dorée. Fais bien attention à ne pas te brûler.



Avec quoi ce plat peut-il être accompagné ?

Tu peux enrouler tes nems de salade verte et les tremper dans de la sauce de poisson (nuoc mam) ou de la sauce de soja.