

NEMS AUX CREVETTES

Par Hubert Amelineau

Pour environ 25 nems

Ingrédients

- 250g de crevettes décortiquées
- 150 g de carottes râpées
- Pousses de soja
- Champignons noirs
- Coriandre
- Vermicelle de riz
- Soja
- Sauce Nuoc Man
- Sauce à huitres
- Sauce soja
- Galettes de riz
- Œufs 1 ou 2



Préparation :

Emincer les crevettes en petits morceaux et les mixer.

Faire bouillir de l'eau dans une casserole, lorsqu'elle est chaude y plonger les champignons noirs 15 minutes.

Refaire chauffer de l'eau y cuire le vermicelle de riz comme des pâtes environ 2 minutes.

Eplucher les carottes et les râper. Faire cuire les pousses de soja

Mixer les feuilles de coriandre

Dans un saladier préparer votre farce en mélangeant les crevettes, les champignons noirs que vous aurez émincés, les carottes râpées, la coriandre, le vermicelle de riz que vous aurez coupé, les pousses de soja que vous aurez émincé, l'œuf battu. Y ajouter de la sauce à huitres, de la sauce nuoc man et un peu de sauce soja. Salez poivrez. Vous pouvez rajouter de la *salicorne*

Dans un saladier faire tremper votre galette de riz pas trop car elle deviendrait trop molle et de ce fait vos nems ne seraient pas croquants

Sur votre feuille de riz mettre la valeur d'une cuillère à café de farce, faire un rouleau en fermant les coins.

Faire revenir 3 mn vos nems dans une poêle avec de l'huile très chaude

NEMS AU POULET

Par Hubert Amelineau

Pour environ **25 nems**

Ingrédients

- 250g de blanc de poulet ou dinde
- 150 g de carottes râpées
- Pousses de soja
- Champignons noirs
- Coriandre, Basilic, Echalote
- Vermicelle de riz
- Soja
- Sauce Nuoc Man
- Sauce à huitres
- Sauce soja
- Galettes de riz
- Œufs 1 ou 2



Préparation :

Faire cuire le blanc de poulet, l'émincer en petits morceaux et le mixer.

Faire bouillir de l'eau dans une casserole lorsqu'elle est chaude y plonger les champignons noirs 15 minutes.

Refaire chauffer de l'eau y cuire le vermicelle de riz comme des pâtes environ 2 minutes.

Eplucher les carottes et les râper. Faire cuire les pousses de soja

Mixer les feuilles de coriandre, le basilic et l'échalote

Dans un saladier préparer votre farce en mélangeant le poulet, les champignons noirs que vous aurez émincés, les carottes râpées, la coriandre, le basilic, l'échalote, le vermicelle de riz que vous aurez coupé, les pousses de soja que vous aurez émincé, l'œuf battu. Y ajouter de la sauce à huitres, de la sauce nuoc man et un peu de sauce soja, salez poivrez.

Dans un saladier faire tremper votre galette de riz, pas trop car elle deviendrait trop molle et de ce fait vos nems ne seraient pas croquants.

Sur votre feuille de riz mettre la valeur d'une cuillère à café de farce, faire un rouleau en fermant les coins.

Faire revenir 3 mn vos nems dans une poêle avec de l'huile très chaude

Sauce pour Nems

Par Vèn, cuistot du restaurant le Lotus de Chine

Pour 3 litres de sauces !!!

Ingrédients

- 13 morceaux de sucre
- 20 verres d'eau
- 8 verres de Nuoc-Mâm
- 5 verres de vinaigre de riz

Facultatif :

- Carotte râpée
- Cacahouète
- piment



Préparation :

Dans une casserole, faire un caramel à Sec avec 1 seul morceau de sucre. Laisser bien colorer le caramel, couleur marron foncé.

Ajouter l'eau d'un coup, et faire bouillir

Ajouter le reste du sucre, le Nuoc-Mâm et le vinaigre.

Couper le feu et laisser refroidir.

Vous pouvez ajouter si vous le souhaitez dans votre sauce à Nems, un peu de purée de piment, ou un peu de carottes râpées, ou encore des cacahouètes (ou des noisettes) torrifiées et écrasées grossièrement.