

NEMS AU PORC

1 gousse d'ail
1 oignon
100 g carotte
20 g champignons noirs déshydratés
70 g de vermicelles de riz
250 g de porc (échine)
1 œuf entier
20 Feuilles de riz
1 c. à soupe de sauce nuoc mam
sel
poivre
huile de tournesol

La farce

Il est préférable de mixer chaque ingrédient séparément.

1: ré hydrater les champignons et les vermicelles dans de l'eau bouillante. Environ 15 mn.

2: mettre l'oignon et l'ail dans le 5 sec/ vit 5. Réserver.

3: les carottes 10 sec/ vit 6. Réserver.

4: les vermicelles après les avoir égouttés. 5 sec / vit 5. Réserver.

5: les champignons après les avoir égouttés 10 sec / vit 6. Réserver.

6: couper la viande en cube, mettre dans le avec de l'huile 15 mn / 80 degrés / vitesse 2.
Une fois fini, mixer 5 sec / vit 6.

7: mettre tout les ingrédients dans le bol, avec l'œuf et la sauce nuoc mam 10 sec / vit 3. Sans oublier le sel et le poivre!

Le façonnage: mouiller une feuille de riz dans de l'eau chaude, mettre de la farce au 2/3 de la feuille, enrrouler en pliant les 2 côtés.

Faire cuire 15 / 20 mn a la friteuse ou à la poêle (dans un peu d'huile) jusqu'à avoir une couleur bien doré! Servir avec des feuilles de salade, de la menthe et tremper dans la sauce nuoc mam. Certains aimeront une cuisson au four, 210 degrés une vingtaine de minutes en les retournant à mi cuisson et en les huilant légèrement.