

# NEMS

*Nem rán (Nord) chả giò (Sud)*

INGRÉDIENTS (les proportions sont indiquées pour environ 50 pièces)

1 Kg échine de porc hachée* 3 boîtes crabe émietté 500 g oignons* 500 g carottes 50 g champignons parfumés 50 g champignons noirs 100 g vermicelles transparents	2 œufs 50 galettes de riz Sauce d'huître Sel, Poivre, Glutamate  <i>Le porc peut aussi être remplacé par du poulet : utiliser alors du poireau à la place de l'oignon</i>	Huile pour friture Salade Coriandre fraîche Menthe fraîche Sauce nuoc mam (voir fiche recette)
--	--	---

## PREPARER LA FARCE

Faire tremper les champignons parfumés 3 heures dans de l'eau tiède. Bien les laver en insistant sur le chapeau, leur enlever la queue et les essorer en les tordant dans un torchon. Réserver.

Rincer les champignons noirs, les mettre dans l'eau froide et faire bouillir 2 à 3 minutes. Les laver à plusieurs eaux puis leur couper la queue dure. Rincer à nouveau pour enlever tout le sable. Les essuyer. Réserver.

Faire tremper les vermicelles dans de l'eau chaude. Les laisser jusqu'à ce qu'ils deviennent souples. Les démêler et les égoutter. Réserver.

Laver et éplucher les carottes. Les râper et les presser légèrement. Réserver.

Bien égoutter et mélanger le crabe avec 1 CC glutamate et 1/3 CC poivre. Réserver.

Hacher les oignons (cette opération ne peut être faite à l'avance) et leur enlever un maximum de jus.

Mélanger la viande l'oignon avec 1 CC sel, 1 CC poivre, 1 CC glutamate et 3CS sauce d'huître. Réserver.

Laisser macérer les 2 préparations le temps de hacher le reste de la farce.

Hacher les 2 types de champignons, en commençant par les champignons parfumés plus collants.

Environ au 2/3 du temps, ajouter les vermicelles coupés préalablement en gros tronçons.

Continuer de hacher. Les morceaux de vermicelle doivent faire environ 1cm de long. Réserver.

Rassembler les différentes préparations en respectant l'ordre et en mélangeant bien.

Commencer par la viande-oignon, puis le crabe, les champignons-vermicelles, les carottes, et les œufs battus.

Bien mélanger l'ensemble en pétrissant avec les mains.

## ROULER LES NEMS

Préparer une grande bassine remplie d'eau chaude.

Tremper chaque galette rapidement dans l'eau.

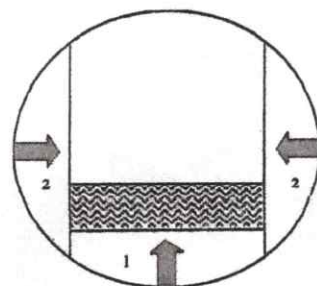
Egoutter-la et déposer-la sur une serviette humide étalée sur la table.

Laisser-la reposer quelques instant pour l'assouplir.

Déposer une grosse Cuillère de farce sur la partie inférieure de la galette.

Façonner la farce en forme de boudin régulier, les extrémités ne doivent pas être pointues.

- 1 Commencer à rouler la galette en commençant par le bas et en équilibrant bien la forme de la farce.
- 2 Replier les bords droit et gauche et continuer de rouler.



## CUIRE LES NEMS

Faire frire les nems à l'huile chaude mais non bouillante (150 à 160°C) jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Egoutter sur du papier absorbant.

*Pour être congelés, les nems seront frits juste 4 ou 5 min puis bien refroidis avant la congélation.*

## SERVICE

Servir les nems chauds, accompagnés de salade, de coriandre, de menthe et de sauce nuoc mam.