

. Nems au boeuf .



Ingédients pour 3 personnes :

- 1 c.à.s d'huile	- 1 oignon	- 100 g de vermicelles de soja
- 2 c.à.c de purée de piment rouge	- 2 c.à.s de sauce Nuóc Màm	- 2 c.à.s de sauce soja
- 2 carottes	- 2 oeufs	- 2 poignées de champignons noirs
- 20 g de beurre	- 200 g de steaks hachés	- 200 g de riz thaï
- 6 galettes de riz	- Huile de friture	- Sauce pour nems

- Dans une casserole d'eau à ébullition verser 1 c.à.s de sauce Nuóc Màm et les vermicelles de soja
- Plonger également en même temps les champignons noirs déshydratés. Au bout de 2 minutes stopper la cuisson, laisser la cuisson se poursuivre hors du feu
- Dans un wok légèrement graissé (huile + beurre) cuire les oeufs battus en omelette, réserver
- Rajouter le restant de beurre et faire revenir l'oignon finement émincé et les steaks écrasés en chien
- Ajouter les carottes finement râpées, verser 2 c.à.s de sauce soja et 1 c.à.s de sauce Nuóc Màm
- Ajouter 1 c.à.c de purée de piment, les vermicelles et champignons, puis l'omelette détaillée, mélanger
- Sur un plan de travail, placer 2 chiffons propres et les imbiber d'eau froide, humidifier les galettes de riz
- Utiliser les mains, remettre de l'eau pour que chaque face de la galette soit souple et non cassante
- Verser au centre une petite proportion de la préparation, puis refermer les bords ronds, enrouler le carré en nem de façon à chasser l'air et serrer la farce
- Utiliser une seconde galette de riz pour enrober le premier nem en veillant bien à chasser l'air
- Une fois la préparation du nem hermétiquement fermée par les 2 galettes de riz, réserver. Dans une friteuse porter l'huile à 200°C, puis faire dorer les nems
- Une fois les nems dorés à convenance, déposer sur du papier absorbant pour retirer un maximum d'huile
- Servir avec du riz thaï avec la sauce Nuóc Màm, le restant de garniture. Accompagner de la sauce pour nem et de quelques pointes de purée de piment

Conseils :

- Les vermicelles de soja contiennent de l'amidon d'haricot Mungo et de l'amidon de pomme de terre
- En cuisant, les vermicelles de soja deviennent translucides et collants
- La galette de riz est très friable et cassante, bien l'humidifier avant toute utilisation
- Une fois la galette souple elle prend vite la forme voulue, attention donc aux faux plis au moment du roulage
- Utiliser 2 feuilles pour 1 nem n'est pas nécessaire, 1 feuille suffit, mais cela nécessite de l'expérience dans le roulage car fermer hermétiquement le nem, n'est pas aisé, il y a toujours un soupçon d'air ou de trou
- Attention à la cuisson en friture à la casserole : les bulles d'airs éclatent et font des projections bouillantes, à la moindre alerte stopper la cuisson, et surtout retirer le nem de la casserole car sinon il va cuire de l'intérieur et cela va occasionner des éclaboussures plus fortes (et le nem sera immangeable)

