



Croquettes impériales (Nems)



Ingrédients

300g de haché de porc, 2 carottes, 1 oignon, 200g de germes de soja, 100g de vermicelles de riz, 40g de champignons noirs déshydratés, 12 feuilles de riz, , 1 oeuf, 1/2 laitue romaine, 1/2 bouquet de menthe, Sel, Poivre noir du moulin, 1l d'huile de friture, , 10cl de sauce poisson (nam pla) , 3 grands piments rouges, 15g de sucre, 10cl d'eau , , note: on peut aussi utiliser des feuilles pour croquettes thaï

Préparation

Tremper les vermicelles dans l'eau froide une demi-heure. Tremper les champignons dans de l'eau chaude. Lorsqu'ils sont réhydratés, les égoutter et les couper en rondelles. Réserver dans un bol. Emincer grossièrement les vermicelles. Réserver.

Découper les carottes en très fine julienne (ou râper) et émincer les oignons très finement.

Mélanger les vermicelles, champignons, oignons, carottes, germes de soja, le haché de porc, l'oeuf battu, une pincée de sucre et assaisonner. Réserver.

Etaler environ 2 càs de farce sur le tiers inférieur de la feuille, faire un premier tour, puis replier les bords latéraux sur 3 cm environ, puis bien enrouler la feuille sur elle-même. Mouiller les bords au doigt pour faciliter la soudure

Pour la sauce d'accompagnement :

Dans un bol, mélanger les piments rouges, le sucre, la sauce poisson et l'eau.

Faire chauffer l'huile et quand elle commence à être moyennement chaude (environ 135°), déposer les nems dans la friture, et remuer afin qu'ils soient uniformément dorés; les retirer quand ils sont dorés et les débarrasser sur du papier absorbant.

Pour servir, mettre 2 nems et une feuille de menthe sur une feuille de laitue. Déguster après avoir trempé dans la sauce d'accompagnement.

Notes :

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....