

NEMS FAÇON CYRIL LIGNAC

Ingrédients :

4 personnes :

- 250 g de blancs de poulets coupés / hachés
- 1 carotte épluchée, coupée et passée au hachoir
- 1 oignon épluché et haché
- 50 g de champignons de Paris lavés et coupés en petits dés
- 125 g de germes de soja
- 50 g de vermicelles de haricots mungo trempés dans l'eau
- 3 cuil. à soupe de sauce soja
- 1 œuf
- 16 galettes de riz
- 1 cuil. à café de farine de tapioca ou de maïs
- 1 bière
- quelques feuilles de salade et de menthe pour servir avec les nems
- Sauce : 1 jus de citron vert / 1 cuil. à café de sauce nuoc mam + sucre
- huile de tournesol

Préparation :

Commencez par réaliser la farce : dans un bol, mélangez 250 g de poulet haché finement, la carotte épluchée et hachée, un oignon haché, 50 g de champignons de Paris hachés en petits cube, 125 g de **germes de soja** et 50 g de **vermicelles de haricots mungo** trempés dans l'eau préalablement coupés. Ajoutez un oeuf. Il va **lier le tout**. Pour donner du goût **incorporez un trait de sauce soja**. Elle va également **assaisonner votre préparation**. Traditionnellement, la farce ne ne contient pas de sauce, de plante aromatique ou d'épice.

Comment réussir le pliage des nems avec les galettes de riz ?

Pour coller les galettes de riz, le chef mélange dans un ramequin de l'eau chaude et de la farine de tapioca (ou de maïs).

Étendez un torchon sur votre plan de travail puis faites tremper vos galettes de riz 3 par 3 dans un grand bol d'eau. Pour éviter qu'elles ne se collent les unes aux autres, le chef a une super astuce : **verser une goutte de bière dans l'eau** ! Une fois que vos galettes sont réhydratées, déposez une première galette de riz sur le torchon. Garnissez-la avec une cuill. à soupe de farce en la déposant en bas et au centre de la galette, à environ 3 cm du bord. Pliez les bords droite et gauche vers le sur la garniture et commencez à rouler votre nem en serrant bien. Lorsque vous arrivez vers la fin de la galette, trempez un doigt dans le mélange farine de tapioca / eau et tartinez-le sur la galette pour coller. Finissez de rouler.

Comment réussir la cuisson des nems ?

Versez de l'huile de pépin de raisin ou de tournesol à environ 3 cm de hauteur dans une sauteuse et faites chauffer le tout. Comme les frites, la cuisson des nems se fait en deux fois. La première étape, consiste à blanchir les nems et à cuire la farce crue

Déposez les nems une fois que l'huile est bien chaude, laissez-les baigner dans l'huile 3 minutes sans oublier de les retourner. Elles doivent légèrement gonfler. Sortez-les et placez-les sur une assiette couverte de papier absorbant. Laissez-les refroidir. Replongez les nems encore 3 minutes dans l'huile pour qu'ils colorent, égouttez-les sur le papier absorbant. Servez les nems dans les assiettes avec les feuilles de salade et de menthe.

Les conseils de Nina: s'il vous reste de la garniture,

préparer des nems supplémentaires et congelez-les après la première cuisson pour les déguster plus tard.

RIZ CANTONNAIS

Ingrédients :

4 personnes:

300 g de riz thaï parfumé et égrainé

4 tranches de jambon blanc coupées en cubes

100 g de petits pois cuits à l'eau

un petit oignon épluché

une gousse d'ail

3 œufs

3 cuillères à soupe de sauce soja

huile

poivre

Préparation :

Dans une sauteuse ou un wok, faites chauffer un trait d'huile d'olive. Parfumez-la en faisant revenir quelques minutes une gousse d'ail puis retirez-la lorsqu'elle est colorée. Ajoutez un oignon ciselé dans la poêle et faites-le colorer également. Battez en omelette les œufs dans un saladier. Salez, poivrez et ajoutez une pincée de piment en poudre. Versez-les dans la sauteuse avec l'oignon et faites les cuire comme des œufs

brouillés. Lorsque vous obtenez une texture baveuse, ajoutez 300 g de riz cuit par dessus. Mélangez avec la spatule et cassez les oeufs. Ajoutez les petits pois et le jambon. Mélangez le tout. Versez 3 cuil. à soupe de sauce soja. Pas besoin de saler. Poivrez légèrement et servez.

ROULEAUX DE PRINTEMPS THAILANDAIS

30 minutes+ 20 minutes de trempage

Temps de cuisson 10 minutes

Pour 36 petits rouleaux, et 12 grands:

1 paquet de galettes de riz surgelées

50 g de vermicelles de soja trempés 20 minutes dans de l'eau
chaude

4 champignons chinois séchés, trempés 20 minutes dans de l'eau
chaude

1 cs de feuilles et tiges de coriandre finement hachées

50 g de pousses de bambou finement hachées

1 gros oignon vert finement haché

1 petite carotte finement hachée

1 feuille de chou finement hachée

100 g de germes de soja hachés

125 g de porc ou poulet haché menu

1 cs de sauce de poisson

1/2 cc d'ail haché

huile végétale pour la friture

1. Décongelez les galettes les recouvrir d'un torchon et mettre de coté.

2. Egouttez les vermicelles et les couper en longueur de 4 cm. Egouttez les champignons. Ôtez le pied et hacher finement la tête. Mélangez les champignons et les vermicelles avec les herbes aromatiques, les légumes et la viande; ajoutez la sauce de poisson et bien mélanger.

3. Pour réaliser les petits rouleaux, coupez les galettes en quatre, les séparer et les recouvrir à nouveau d'un torchon. Posez une cuillerée de farce dans un coin de galette et rabattre le coin. Repliez les deux cotés par dessus le premier coin et roulez jusqu'au bout. Humidifiez le bout et le coller. Pour les grands rouleaux, utilisez les galettes en entier.

4. Faire chauffer l'huile dans une friteuse ou un wok. préparez une grille à gâteau recouverte de papier absorbant. Lorsque l'huile est chaude, y plonger 3 ou 4 rouleaux et faire frire jusqu'à ce qu'ils dorent. les laissez reposer sur le grille pour les égoutter.

5. Disposez les rouleaux de printemps sur une assiette et les garnir de bouquets de coriandre et de persil.

Servir avec un bol de sauce au piment doux.

LES CONSEILS DE NINA: on peut garnir les rouleaux de printemps de toutes sortes de légumes frais.

Enveloppez le reste de galettes non utilisées dans deux couches de cellophane et remettez-les au congélateur. Si elles

sont un peu seiches lorsque vous les ressortez, humidifiez-les légèrement à l'aide d'un torchon mouillé.