

LE SOT L'Y LAISSE

Les nems de Gilles Vaillant

5 juillet 2024

CURRY CAMBODGIEN

Pour environ 150 nems

INGRÉDIENTS

- Kombaya - petits fruits verts (4 - Fresh Saint-Brévin)
- Soy sauce (Kikkoman chez U)
- Nuoc mam Phuquoc (si possible)
- Vermicelles de riz (plusieurs paquets)
- Galettes de riz (plusieurs paquets - Nantes Indochine ou Caraïbes à Nantes, Frère Tang à Paris)
- gingembre frais
- ail
- carottes
- pousses de soja frais (1 gros sac - Fresh Saint-Brévin)
- viande porc nature haché (2 kgs)
- piment Tabasco (2 petites cuillères à soupe)
- échalotes
- poivre en grains
- coriandre frais (2 bouquets - Fresh Saint-Brévin)
- crevettes (4 kgs)
- citrons verts (4)
- œufs (2)

PRÉPARATION

Faire une pâte humide avec piment + coriandre frais + 1/3 échalotes (ou 1/3 d'ail)
Torréfier le poivre en grain dans une poêle à feu doux (doit fumer un peu), l'écraser au pilon, l'ajouter

Ajouter les kombawa (n'utiliser que le zeste)

Ajouter gingembre et tabasco

Ajouter la viande (il faut qu'elle soit un peu grasse).

Couper les crevettes en 2 ou en 3, avec quelques unes coupées dans le sens de la longueur pour faire plus beau dans les nems

Rajouter les crevettes et les carottes râpées (2 bols)

Ajouter le jus de citrons verts

Ajouter les pousses de haricots mangos (soja frais) coupées en morceaux, 2 grosses poignées.

Ajouter la coriandre coupée en petits bouts, tiges et feuilles

Ajouter les vermicelles de riz, 3 épaisseurs

Ajouter deux œufs pour lier la pâte.

Faire un petit bol d'eau sucré (2 cuillerées de sucre dans un bol d'eau) pour que les nems soient davantage dorés à la cuisson.

Sur une serviette mouillée : prendre une galette de riz, l'humidifier avec un peu d'eau, massez bien (ne pas la déchirer)

Mettre un peu de pâte, en longueur (pas trop charger)

La galette : la pointe en haut, rouler à partir du bas, rentrer les 2 bouts en les repliant sur la pâte, finir avec la pointe au dessus (inutile de faire un nem trop long ou trop chargé).

Mettre torchon ou papier sulfurisé sur les nems, resserver

SAUCE NEMS

Eau, sucre, nuoc mam (en petite quantité) et citron vert

CUISSON DES NEMS

huile de tournesol (de préférence)

- en cuisant les nems vont se coller : ne pas y toucher !
- procéder en deux temps (comme pour les frites)
- déposer les nems frits sur sopalin

BON APPÉTIT !

Petite plus pour le plaisir

Viande coco : dans une poêle mettre l'huile, puis la viande, puis le lait de coco.