

Nems au poulet

Ingrédients pour une trentaine de nems

- 30 feuilles de riz
- 2 blancs de poulet (315g)
- 2 carottes
- 2 oignons
- 10g champignons noirs déshydratés
- 10g gingembre frais épluché
- 100g vermicelles de riz
- 2 œufs
- huile de sésame grillé
- 6 càs de sauce soja
- 4 càs de sauce nuoc mam
- salade verte
- menthe

Instructions

Lavez et épluchez les carottes, puis coupez-les en petits dés. Épluchez les oignons et émincez-les finement aussi. Épluchez le gingembre et écrasez-le au pilon. Selon les recommandations indiquées sur les paquets, faites tremper les vermicelles de riz et les champignons noirs dans de l'eau bouillante. Lorsqu'ils sont réhydratés et égouttés, hachez finement les champignons et coupez les vermicelles en tronçons de 4 cm environ. Enfin coupez les filets de poulet en petits dés ou mixez-les, au choix.

Dans un wok, faites chauffer l'huile puis faites revenir les carottes, les oignons et le gingembre à feu vif pendant 2 minutes. Ajoutez le poulet avec 4 càs de nuoc mam et 4 càs de sauce soja. Poursuivez la cuisson quelques minutes. La cuisson du poulet est rapide puisqu'il est coupé finement.

Enfin ajoutez les champignons noirs et les vermicelles. Mélangez. Ajoutez 2 càs de soja supplémentaires. Laissez le tout cuire une à 2 minutes. Enfin, hors du feu, ajoutez les 2 oeufs au mélange et laissez refroidir un peu.

Pendant ce temps, préparez votre plan de travail. Vous avez besoin d'un récipient contenant de l'eau, assez grand pour pouvoir y tremper une feuille de riz à plat; d'un torchon propre; d'un plat dans lequel poser vos nems. Trempez une feuille de riz dans l'eau pendant environ 30 secondes pour qu'elle ramollisse. Puis posez la feuille sur un torchon ou bien directement sur le plan de travail pour la garnir. Déposez une belle càs de farce au bas de la feuille. Rabattez les côtés pour obtenir un "rectangle". Rabattez le bas de la feuille, puis roulez jusqu'en haut pour emprisonner la farce. La technique de pliage est généralement disponible sur l'emballage en images. Réservez les nems au frais si vous ne les mangez pas immédiatement.

Enfin dans un bain de friture, faites cuire les nems pendant 3 à 4 minutes en surveillant pour qu'ils ne dorent pas trop. Égouttez-les sur du papier absorbant pour retirer l'excès de gras. Vous pouvez les servir avec des feuilles de salade verte, de la menthe et de la sauce pour nems (aigre-douce).