



*Bricks, beignets, feuilletés*  
**Nems de porc**



**1h25** **45 min** **10 min** **30 min** **478**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour **6** personnes

**Ingrédients pour le porc**

300 g **Echine de porc**

**Ingrédients pour la farce**

12 **Galette(s) de riz**

200 g **Vermicelle(s) de soja**

1 **Oignon(s)**

4 unité(s) entière(s)

**Champignon(s) noir(s)**

2 **Gousse(s) d'ail**

1 unité(s) entière(s)

**Oeuf(s) entier(s)**

6 branche(s) **Coriandre**

2 c. à soupe **Huile de tournesol**

1 c. à soupe **Sauce soja**

1 c. à soupe **Nuoc mâm**

1 c. à café **Sucre semoule**

1 **Sel**

1 **Poivre noir**

**Ingrédients pour la friture**

**Étape 1**

Préparation de la farce

- 1 Hacher la viande de porc ou prévoir de faire hacher la viande par le boucher.
- 2 Faire tremper les vermicelles et les champignons dans 2 saladiers d'eau tiède.
- 3 Eplucher et hacher finement l'oignon, le faire dorer dans la poêle avec l'huile sur feu doux jusqu'à ce qu'il soit translucide.
- 4 Egoutter avec une écumoire et laisser refroidir.
- 5 Peler et hacher l'ail.
- 6 Dans un saladier, déposer la viande, l'oignon et l'ail hachés.
- 7 Ciseler la coriandre. Hacher les champignons. Les ajouter à la viande.
- 8 Assaisonner de sel, poivre, sucre, sauce soja et nuoc mâm.
- 9 Mélanger et faire un puits au milieu : casser l'œuf et le mélanger de façon homogène.
- 10 Couper les vermicelles à l'aide de ciseaux et les ajouter à la farce, puis mélanger le tout.

## Étape 2

### Roulage des nems

1 litre(s) **Huile pour friture**

- 1 Tremper brièvement les galettes de riz dans une grande assiette remplie d'eau tiède. Les disposer sur un torchon propre et humide pour éviter qu'elles ne s'assèchent.
- 2 Disposer un peu de farce sur la bordure et commencer à rouler.
- 3 Arrivé au milieu de la galette, rabattre les côtés vers le centre et continuer de rouler jusqu'au bout de la galette.
- 4 Laisser reposer les nems au réfrigérateur pendant 30 minutes pour qu'ils figent et tiennent à la cuisson.

## Étape 3

### Cuisson

- 1 Frire les nems dans un bain d'huile chaude pendant 5 à 10 minutes.

## Étape 4

### Dressage

- 1 Sortir les nems du bain d'huile et les égoutter sur du papier absorbant avant de servir chaud.