



Entrées chaudes à la viande

Nems nuong (boulettes de porc à la menthe)



1h32 **20 min** **12 min** **1h** **369**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Viande

400 g **Epaule(s) de porc**

Assaisonnement

1 botte(s) **Menthe fraîche**
1 c. à soupe **Nuoc mâm**
1 botte(s) **Ciboulette**
1 c. à soupe **Riz Blanc**
1 c. à soupe **Maïzena**
2 c. à café **Sucre semoule**
1 **Sel**
2 **Gousse(s) d'ail**
2 c. à soupe **Eau**
1 c. à soupe **Huile d'arachide**

Étape 1

Préparation de la farce

- 1 Peler et hacher l'ail.
- 2 Faire chauffer la poêle et y faire torréfier le riz à sec. Lorsqu'il aura pris une belle couleur, le verser dans un mortier et le piler afin d'obtenir une poudre.
- 3 Hacher l'épaule de porc finement au robot et déposer la viande dans un saladier.
- 4 Assaisonner avec le nuoc mâm, le sel et le sucre. Ajouter la poudre de riz grillé, la ciboulette et la menthe ciselée, la maïzena, l'ail haché et l'eau.
- 5 Bien mélanger la farce et façonner les boulettes de la taille d'une noix. Les ranger sur une assiette et recouvrir de film alimentaire. Laisser reposer 1 heure au réfrigérateur.

Étape 2

Cuisson

- 1 Embrocher les boulettes de porc sur des piques. Faire chauffer le grill enduit d'huile et y faire dorer les brochettes pendant 10 à 12 minutes.

- 2 Retourner souvent les brochettes pour que tous les côtés soient uniformément dorés. Servir chaud en entrée avec quelques feuilles de menthe.