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

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.

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**

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