

*Bricks, beignets, feuilletés*  
**Nems de ti-moï**



**35 min** **25 min** **10 min** **0** **383**  
 TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
 pour 4 personnes

**Ingrédients pour la  
 garniture**

10 **Feuille(s) de brick**  
 150 g **Echine de porc**  
 50 g **Crevettes roses**  
 10 unité(s) entière(s)  
**Champignon(s) noir(s)**  
 2 **Carotte(s)**  
 100 g **Pousses de soja**  
 0.5 **Oignon(s)**  
 3 c. à soupe **Sauce soja**  
 1 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
 1 botte(s) **Coriandre**  
 1 **Huile de pépins de raisins**  
 1 **Sel**  
 1 **Poivre**

**Ingrédients pour la  
 sauce**

5 cl **Jus de citron**  
 3 c. à soupe **Nuoc mâm**  
 3 c. à soupe **Sauce soja**  
 1 c. à café **Sucre semoule**

**Étape 1**

Préparation de la garniture

- 1 Mettre les champignons noirs dans un bol et verser de l'eau chaude à hauteur.
- 2 Laisser les champignons tremper pendant 15 min pour les réhydrater.
- 3 Désosser l'échine de porc et la couper en morceaux à l'aide d'un couteau de chef.
- 4 Débarrasser les morceaux d'échine dans un robot puis les hacher.
- 5 Débarrasser la viande hachée sur une assiette à l'aide d'une maryse.
- 6 Tailler les crevettes en deux dans la longueur à l'aide d'un couteau de chef et vérifier que le boyau noir a bien été enlevé.
- 7 Ne pas hacher les crevettes dans le robot, elles sont trop fragiles.
- 8 Emincer les crevettes puis les débarrasser sur une assiette.
- 9 Eplucher les carottes à l'aide d'un économe puis hacher finement la moitié à l'aide d'un couteau éminceur et la réserver pour la sauce. Réserver l'autre moitié en bâtonnets dans un bol pour la garniture.

- 10 Eplucher et ciseler l'oignon à l'aide d'un couteau éminceur.
- 11 Débarrasser dans un bol et réserver.
- 12 Réserver les aliments séparément afin que leurs saveurs ne se mêlent pas et soient intactes dans le nem.
- 13 Retirer le centre des champignons noirs qui est la partie dure puis les émincer à l'aide d'un couteau éminceur.
- 14 Réserver les champignons émincés dans un bol.

1 Sel

### Ingrédients pour l'accompagnement

8 feuille(s) **Laitue(s)**  
0.5 botte(s) **Menthe fraîche**  
100 g **Pousses de soja**

## Étape 2

### Montage des nems

- 1 Mettre le porc et les crevettes dans un saladier puis les mélanger à l'aide d'une spatule en bois.
- 2 Incorporer les carottes en bâtonnets, les oignons émincés et mélanger.
- 3 Ajouter les champignons noirs et les pousses de soja en dernier puis mélanger.
- 4 Bien séparer la viande pour qu'elle ne forme pas un bloc.
- 5 Casser l'œuf dans un bol puis l'incorporer avec le reste des ingrédients et mélanger.
- 6 Ciseler la coriandre grossièrement et l'incorporer à la garniture en mélangeant.
- 7 Verser la sauce soja et mélanger.
- 8 Assaisonner de sel et de poivre puis mélanger.
- 9 Couper les feuilles de brick en deux puis déposer la farce au centre.
- 10 Replier la feuille de brick, la resserrer sur la farce puis plier de chaque côté.
- 11 Rouler le nem puis couper l'excédent et débarrasser sur une assiette.
- 12 Procéder de la même façon jusqu'à épuisement des ingrédients.

## Étape 3

### Cuisson des nems

- 1 Faire chauffer une poêle avec de l'huile puis déposer les nems du côté de la couture pour les souder.
- 2 Les retourner régulièrement à l'aide de pinces de cuisine pour qu'ils soient uniformément dorés.
- 3 Baisser ensuite le feu pour avoir une cuisson homogène entre la garniture et la feuille de brick.
- 4 Déposer les nems cuits sur une assiette recouverte de papier absorbant et réserver.

## Étape 4

### Préparation de la sauce et dressage

- 1 Verser le jus de citron sur les carottes hachées.
- 2 Verser ensuite le nuoc mâm, la sauce soja et le sucre.
- 3 Saler puis débarrasser la sauce dans un bol de service puis la disposer sur une assiette de service.

- 4 Déposer les nems sur des baguettes chinoises posées sur l'assiette.
- 5 Décorer avec des feuilles de laitue, de menthe et quelques pousses de soja puis servir.