

NEMS AU CRABE

(aux becs sucrés salés)

Ingrédients pour 18 nems :

- 1 oignon
- 3 carottes
- 2 boîtes de miettes de crabe
- champignons noirs séchés
- vermicelle chinois
- sel, poivre, coriandre
- sauce Nuôc Mam
- galettes de riz

Faire gonfler les champignons dans de l'eau chaude. Égoutter.

Faire cuire le vermicelle chinois 2 à 3 min dans de l'eau bouillante. Après cuisson, rincer à l'eau froide. Égoutter.

Râper les carottes épluchées et lavées, j'ai pris la râpe à fromage !

Dans un mixer, hacher menu l'oignon, les champignons et le vermicelle.

Dans un saladier, mélanger les carottes hachées, l'oignon, les champignons, le vermicelle, les miettes de crabe. Saler, poivrer, ajouter la coriandre hachée (fraîche ou séchée).

Prendre une casserole au diamètre supérieur à celui des galettes de riz.

Mettre de l'eau et porter à ébullition. Éteindre et mettre votre casserole sur votre plan de travail sur lequel vous disposez un torchon propre.

Ramollir qqs secondes une feuille de riz dans la casserole d'eau chaude. La retirer délicatement, sans vous brûler, et la poser sur votre torchon. Bien l'étendre et disposer une bonne cuillerée de farce vers le bas.

Rabattre les côtés sur la farce pour éviter qu'elle ne s'échappe !

Rouler pour former un nem.

Procéder de la même façon jusqu'à épuisement de la farce. Attention, dès que l'eau de la casserole refroidit, la remettre à bouillir.

Préparer votre sauce :

Dans un bol, mettre qqs cuillerées de Nuóc Mam. Ajouter un peu d'eau, qqs gouttes de jus de citron, une pincée de coriandre, qqs carottes râpées et un peu de sucre. Goûter et rectifier l'assaisonnement.

Faire chauffer votre friteuse et y faire dorer vos nems.

Disposer pour chaque convive, un petit ramequin de sauce pour y tremper les nems. Pour déguster sans se graisser les doigts, enrouler le nem dans une feuille de laitue. Accompagner de riz blanc, cantonais ...