

Nems au crabe



Plat traditionnel du Vietnam, le *nem* était à l'origine un plat de fête. Vous pouvez remplacer le crabe par du poulet, du porc, ou des crevettes. Si vous souhaitez des ingrédients additionnels ou des variantes, choisissez le champignon chinois et/ou un œuf battu cuit puis découpé en fines lamelles.

Ingrédients pour 6 personnes

300 grammes de chair de crabe
60 grammes de vermicelles de soja
1 carotte finement râpée
2 gousses d'ail haché
1 oignon rouge finement haché
1/4 bouquet de coriandre fraîche
75 grammes de germes de soja frais
1 cuiller à café de gingembre frais râpé
1 cuiller à soupe de nuoc mam (ou à défaut de sauce de poisson)
3 cuillers à soupe de sauce soja
18 galettes de riz (feuilles de nem)
18 feuilles de laitue
36 feuilles de menthe fraîche
1 cuiller à café de sucre
huile de friture

Pour la sauce:

sauce nuoc mam, sauce soja, eau, sucre et citron

Préparation

1. Faire tremper les vermicelles dans de l'eau bouillante jusqu'à ce qu'ils deviennent transparents. Préparer la farce en mélangeant le surimi, les vermicelles, la carotte, l'ail, le gingembre, l'oignon, les germes de soja, la coriandre, 2 cuillers à soupe de sauce soja et 1 cuiller à soupe de nuoc mam.
3. Mettre dans une assiette creuse 1 cuiller à soupe de sauce soja, le sucre et de l'eau chaude. Y faire tremper quelques secondes chaque galette de riz. Placer ensuite les galettes dans un torchon, et y déposer de la farce. Rouler la feuille, puis replier les côtés vers l'intérieur.
5. Faire frire dans l'huile et déposer sur du papier absorbant pour éliminer l'excédent d'huile.
6. Pour déguster, enrôler dans une feuille de laitue dans laquelle on aura placé une feuille de menthe fraîche et passer dans la sauce.

Bon appétit!