




Nems croustillants au jambon

INGRÉDIENTS



- 2 tranches de jambon "Mon jambon supérieur" à l'étouffée de Madrange
- 10 galettes de riz
- 15 g de champignons noirs déshydratés
- 150 g de riz cuit et refroidi
- 2 càs d'huile de sésame
- 2 càs de sauce soja
- 1 oeuf
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 carotte
- 1 piment rouge thaï, haché (ou du piment - poudre)
- 1 petite tomate
- 1.5 càs de sauce nuoc-mâm
- 2 càs de coriandre fraîche
- Sel et poivre blanc moulu
- Huile de tournesol

Difficulté	Temps de préparation	Temps de cuisson	Nombre de personnes
★ ★	 15 - 30 min	 15-30 min	 X 4

Étape 1

Dans un saladier, faites tremper les champignons noirs dans de l'eau pendant 15 minutes. Égouttez et émincez finement.

Étape 2

Émincez l'oignon et l'ail, coupez la carotte en fins bâtonnets (vous pouvez également la râper avec une grosse râpe). Épépinez puis coupez la tomate en dés. Coupez le jambon en fines lanières.

Étape 3

Dans un bol, battez l'œuf avec 1 cuillère à soupe de sauce soja. Faites cuire dans un wok bien chaud avec 2 cuillères à soupe d'huile de sésame. Vous devez obtenir une consistance proche des œufs brouillés. Débarrassez et réservez. Dans le même wok avec l'huile restante, faites sauter l'oignon, puis ajoutez l'ail, la carotte le piment et mélangez.

Étape 4

Incorporez le riz cuit et refroidi, ainsi que les champignons. Mélangez bien. Ajoutez ensuite la tomate, la sauce soja restante et la sauce poisson. Assaisonnez. Faites sauter 2 minutes puis incorporez le jambon.

Étape 5

Versez votre riz frit dans un plat de service et laissez refroidir quelques minutes. Ajoutez la coriandre hachée, ainsi que les œufs brouillés. Préchauffez le four à 200°C. Faites tremper vos feuilles de riz quelques secondes dans l'eau chaude.

Étape 6

Disposez une cuillère de riz frit à une extrémité et roulez en nems. Faites frire vos nems dans une poêle bien chaude avec un filet généreux d'huile. Dès qu'ils sont dorés, poursuivez la cuisson 10 minutes au four à 180°C. Dégustez avec la salade, les feuilles de menthe et la sauce pour nems.

