

N E M S



Pour 70 à 80

Ingrédients

Galettes de riz taille moyenne
500g de viande de porc (*épaule, sauté*)
5 carottes râpées
1 oignon haché fin
3 poignées de vermicelle transparent
1 petite poignée de champignons noirs
1 œuf, sel, poivre
Glutamate : environ 1 cuillerée à café
Sauce soja

Recette pour la sauce

1 verre de nuoc môm (sauce poisson)
1 verre et demi d'eau
1 cuillerée à café de sucre
un peu de jus de citron, de la carotte râpée, (petit piment facultatif)

PREPARATION

Faire cuire le vermicelle transparent dans de l'eau salée 5 minutes
Faire tremper les champignons noirs dans de l'eau tiède environ 1 heure, ensuite les hacher.

Mélanger tous les ingrédients

Préparer un mélange de sauce soja plus eau chaude pour tremper les galettes de riz une à une le temps qu'elles soient bien ramollies.

Déposer celles ci détrempées sur un torchon, les farcir avec la préparation

Faire frire dans une poêle avec beaucoup d'huile.