

Valentine[®]
SWISS MADE

Recette n°6

NEMS VIETNAMIENS

Préparée avec la TF3 de Valentine
par le chef Philippe Lignon





Valentine vous présente une recette créée par le chef Philippe Ligrón

RECETTE N°6

NEMS VIETNAMIENS

POUR 4 PERSONNES

Temps de préparation	45 min
Temps de cuisson	4 min

Ingrédients

Feuilles de riz moyennes	8 pièces
Viande de porc hachée	300 gr
Cornes d'Abondance déshydratées	50 gr
Oignons	50 gr
Carottes	50 gr
Gousse d'ail	1 pièce
Gingembre frais	50 gr
Coriandre fraîche	50 gr
Gingembre frais râpé	10 gr
Sauce Nuoc Mam ou Fish Sauce	1 pincée
Sel	1 pincée
Sucre en poudre	1 pincée
Vermicelles de riz fines	50 gr
Feuilles de salade verte	
Sauce asiatique aigre douce pimentée	100 ml

Matériel nécessaire

Friteuse Valentine TF3
Balance

MARCHE À SUIVRE

- Peler les carottes et les râper.
- Peler et hacher l'ail, les oignons et la coriandre.
- Tremper séparément les vermicelles de riz et les cornes d'abondance dans de l'eau tiède pendant 15 minutes. Egoutter ensuite et couper les vermicelles à 5 cm de longueur environ.
- Couper les champignons en lamelles.



- Mélanger délicatement à la main les champignons, les vermicelle, les herbes aromatiques, les légumes (gingembre compris) et la viande.
- Ajouter le Nuoc Mam en gardant la masse bien ferme.
- Ajouter enfin le sel et le sucre jusqu'à obtenir un mélange homogène.
- Tremper une par une les feuilles de riz dans de l'eau froide disposée dans un plat ou une grande assiette creuse.
- Poser ensuite une cuillère à soupe de farce en haut de la feuille égouttée et l'emprisonner en rabattant les bords de la feuille de riz.
- Il est très important de bien serrer le rouleau sans l'éclater ! Continuer à rouler pour fermer totalement le rouleau. Vous pouvez vous aider d'une spatule de cuisine.
- Répéter l'opération en roulant le rouleau obtenu dans une 2^e feuille de riz.



Cuisson :

- Chauffer la friteuse à 180°C. Préparez du papier absorbant pour la fin de la cuisson.
- Lorsque l'huile est à température, plongez les nems par petit nombre dans la friteuse et les remuer délicatement pour éviter qu'ils ne collent au panier.
- Cuire jusqu'à un début de coloration.
- Égoutter et servir sur une feuille de salade avec des herbes aromatiques et les sauces appropriées telles que la sauce aigre douce et la sauce soja si vous en avez.
Bon appétit !



LE SAVIEZ-VOUS ?

Et si nous partions en voyage ce mois-ci ?

Fort de riches expériences culinaires en Asie : au Japon mais surtout au Cambodge, je me suis souvent demandé pourquoi la cuisine vietnamienne revenait sans cesse dans les diverses comparaisons que peuvent proposer certains gastronomes.

Pour cette cuisine vietnamienne est-elle si souvent citée ?

Peut-être par la beauté incroyable de ce pays si touchant de par son passé parfois triste et tumultueux.

Un pays que j'ai eu l'occasion de visiter et qui m'a aussi surpris par sa gastronomie si riche. Région entourée de tant de pays et d'influences diverses, le Vietnam a aussi cet avantage d'être étiré sur une longue distance, du nord au sud, ce qui lui permet d'avoir un choix incroyable et divers de produits si différents.

Ce qui est à remarquer, dans cette recette, c'est le contraste permanent que l'on peut ressentir quant aux 5 sens :

Un visuel équilibré avec du rouge, du blanc et du vert, mais surtout la 4ème couleur qui est le point final de cet équilibre : le brun par la friture.

La contradiction se ressent dans la texture : des aliments tendres dans une pâte croustillante. Il n'en faut pas plus exciter nos appétits les plus délicats.

Quant aux arômes, il suffit de fermer les yeux et deviner la coriandre fraîche au milieu du Nuoc mam !

Avez-vous ressenti déjà du plaisir lorsque vous croquez dans un nem et que vous l'entendez croustiller dans votre bouche ; quel moment divin, non ?

Et le toucher dans tout cela ? Et bien vous avez peur de manquer de dextérité avec des baquettes chinoises, prenez une feuille de salade et enroulez-la autour de votre nem et vous sourirez en pensant à ce conseil qui vous renverra certainement à des souvenirs de voyage ou même d'enfance...

Mais !

Il me semble que nous nous sommes égarés quelques instants dans ce magnifique ouvrage datant de 1825 qu'est « La Physiologie du goût ou Méditations de gastronomie transcendante » de Jean-Anthelme Brillat-Savarin. Cet ouvrage se trouve toujours à côté de moi dans ma vie d'homme et de cuisinier... Tout y est !

Bonne dégustation à tous !