

# NEM AU TARO CROUSTILLANT



**Pour 4 personnes**

**Ingrédients :**

**Pour la farce**

**300 g d'échine de porc haché (ou poitrine du porc haché).  
250 g de crevettes crues entièrement décortiquées et hachées.  
1 oignon moyen coupé en petit dés  
1 gousse d'ail hachée  
1 gousse d'échalote hachée  
1 carotte râpée  
6 petits taro frais, coupés en filaments  
Vermicelle de haricot mungo secs (vermicelle de soja)  
Champignon noir séché  
3 tiges de ciboulette ciselées  
2 jaunes d'œufs  
2 c à s de sauce huitre  
2 c à s. de sucre  
1 c à c de poivre  
1c à c du sel.**

**Pour la galette**

**1 sachet de galette de riz  
3 c à c de lait de coco,  
3 c à s de sucre  
1 bol de l'eau tiède  
4 ou 5 serviettes super absorbante  
Huile de friture**

## **Pour la salade et les herbes aromatiques**

### **Batavia**

**Basilic thaï, feuilles de shiso, rao ram (coriandre vietnamienne), coriandre  
1 concombre**

**Laver toutes les herbes aromatiques et la salade verte. Puis les essorer et les disposer sur un grand plat.**

**Laver et couper sur la longueur le concombre, l'épépiner puis le couper en tranches.**

### **Pour la sauce**

**2 petites gousses d'ail**

**4 c à s de sucre**

**2 c à s de vinaigre de riz**

**1 citron vert**

**1 carotte râpée**

**Sauce nuoc mam**

**Hacher les gousses d'ail.**

**Dans un grand bol, mettre l'ail haché, le sucre. Ajouter 15 cl d'eau chaude, le vinaigre de riz blanc et le jus du citron vert. Puis verser 3 à 4 c à s de nuoc mam. Bien mélanger. Goûter et rectifier si besoin.**

**La sauce doit être équilibrée entre salé-sucré et légèrement acide.**

**Ajouter dans la sauce des filaments de carottes pour donner un peu de couleur dans la sauce.**

### **Préparation de la farce**

**Eplucher les taro et les couper en filaments.**

**Hacher l'oignon, l'ail et l'échalote au couteau (et non au mixeur car cela rend trop de jus). Ciseler la ciboulette.**

**Dans une poêle, chauffer 3 c à s d'huile de tournesol et faire revenir l'échalote, l'ail et l'oignon pendant 1 minute puis ajouter le taro. Les laisser cuire jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Les enlever et les disposer sur un papier absorbant de cuisine et laisser refroidir.**

**Faire tremper le vermicelle de soja dans l'eau froide pendant 20 minutes, Egoutter le vermicelle et les couper en petit dés d'environ 1 cm.**

**Faire tremper les champignons noirs dans de l'eau froide pendant 20 minutes. Puis égoutter les champignons et les couper en petits filaments.**

**Faire mariner le porc et les crevettes avec 2 cuillère à soupe de la sauce d'huitre, une pincée de sel et de sucre, 2 cuillères à café de poivre blanc et**

**un jaune d'œuf. Ajouter à la préparation le vermicelle de soja et les champignons noirs. Bien mélanger et laisser mariner pendant 1 heure au réfrigérateur.**

**Après ce temps de repos, ajouter la préparation de taro.**

### **Confection des nems**

**Dans un grand bol, mettre de l'eau tiède et ajouter le lait de coco et le sucre.**

**Etaler un torchon propre sur la table. Une assiette plate ou un plateau pour entreposer les nems.**

**Poser à plat sur le torchon une galette de riz face lisse dessous face texturée dessus, à l'aide d'un pinceau trempée dans l'eau tiède sucrée, humecter toute la galette de riz. Laisser la galette absorber tranquillement l'humidité avant de mettre la farce et de les manipuler. Elle doit être souple pour pouvoir être pliée.**

**A l'aide d'une cuillère à soupe, prendre une portion de farce et la déposer sur la galette dans la partie inférieure.**

**Former un petit boudin de farce de 6 à 7 cm de long environ. Replier le bord inférieur de la galette sur la farce pour la recouvrir.**

**Plier bien droit les bords latéraux, en les ramenant sur la farce, l'un après l'autre.**

**Puis terminer en roulant la galette bien serrée pour qu'il n'y ait pas d'air dans le rouleau.**

**Répéter l'opération jusqu'à épuisement de la farce.**

**Laisser sécher les nems crus au réfrigérateur pendant une heure environ ou plus pour qu'ils soient fermes.**

**Verser de l'huile dans une grande sauteuse et la faire chauffer jusqu'à 140°. (Cela fait de petites bulles autour des baguettes lorsqu'elles touchent le fond de la poêle. A la friteuse à 190 °C environ 15 minutes).**

**Faire cuire une première fois les nems 5 à 7 minutes sans coloration. La galette devient blanche et se durcit en cuisant.**

**(On peut conserver les nems au réfrigérateur ou au congélateur quand on en confectionne en grandes quantités après cette première cuisson.)**

**Avant de servir, cuire une deuxième fois les nems. Faire chauffer un fond d'huile dans la sauteuse à environ 170°. Piquer les baguettes en bambou au milieu de la poêle pour vérifier la chaleur. Si les bulles se forment autour et remontent rapidement, l'huile est à bonne température.**

Mettre les nems pré-frits dans l'huile chaude, et frire rapidement 1 à 2 minutes pour qu'ils soient dorés. On peut réutiliser l'huile de la première friture.

Déposer les nems sur une grille dans un plat pour qu'ils s'égouttent.

Disposer dans une assiette, les nems, quelques feuilles de salade et d'herbes aromatiques et servir avec la sauce dans un petit bol individuel.

**Taro**



**Vermicelle**



**Champignons noir**



**Sauce d'huître**



**Galettes de riz**



**Basilic thaïe**



**feuille de shiso**



**Rau Ram**



**Coriandre**



Le taro, aussi appelé songe, madère, ou racine madère, est une tubercule alimentaire (légume-racine).

Le taro et les herbes aromatiques s'achètent dans les boutiques exotiques ou les magasins asiatiques dans les 13<sup>ème</sup> et 19<sup>ème</sup> arrondissements de Paris,