

Gastronomie chinoise

Animé par Mme COLLI Lin.

21 janvier 2014.

NEMS.

600 g hachis de porc (poitrine) ou de poulet – 6 crevettes de taille moyenne aucune si au poulet – 200 g de vermicelle de riz mouillé (40g séché) – 50 g de champignons noirs (10g séché) – 1 grosse carotte – 30 feuilles de riz – 1 oignon – 100 g de soja frais – 1 càc de sel – 1 pincée de poivre – 2 cac de sauce pour nems – 2 cas de Maïzena – 1 cac de sauce soja – 4 ou 5 gouttes d'huile de sésame – 1 œuf.

Faire tremper les champignons noirs dans de l'eau chaude au moins 4 mn. Idem avec les vermicelles, puis égoutter. Râper la carotte, couper l'oignon, les champignons noirs et les vermicelles en petits morceaux. Mélanger la viande, les vermicelles, les champignons noirs, la carotte, l'oignon et le soja frais coupé. Ajouter les épices, la maïzena et l'œuf, bien mélanger le tout.

Tremper les feuilles de riz dans de l'eau froide ou tiède une par une, sécher sur une serviette et mettre de la farce puis rouler pour former un beau cylindre.

Cuisson à la friture, attention de ne pas les faire se toucher, les cuire en deux fois dans l'huile sinon faire la deuxième cuisson au four.

Pour la sauce : 3 cas de sauce pour nems – 6 cas d'eau – 1 gousse d'ail en petits morceaux – 2 cas de sucre – 2 cas de vinaigre blanc ou jus de citron – un peu de piment en petits morceaux. Porter à ébullition la sauce de nems et de l'eau dans une casserole. Retirer du feu et ajouter les autres ingrédients dans un bol et mélanger.



RIZ CANTONNAIS.

Pour une personne :

2 cas de lardon ou de dés de jambon – 1 cas petits pois – 1 œuf – 1 cas d'oignon émincé – ½ cas du vert d'oignon botte – 100 g de riz cuit mais froid – sel – 4 à 5 gouttes huile de sésame – poivre.

Mélanger l'œuf et le riz. Chauffer une poêle avec huile de colza, ajouter les oignons, laisser cuire quelques secondes en remuant. Ajouter le jambon et les petits pois, cuire puis ajouter le mélange riz et œuf. Continuer de tourner jusqu'à ce que la cuisson soit terminée, saler et poivrer en fin de cuisson juste avant de servir.

