

NEMS AU PORC

Ingrédients pour 4 personnes

- Crêpes de riz : 16
- Echine de porc : 160gr
- Pousse de soja 1bocal : 175gr
- Champignons noirs : 12gr
- Vermicelles de soja : 50gr
- Carotte râpée : 1
- Œufs : 2
- Coriandre hachée : ½ bouquet
- Ail écrasé : ½ gousse
- Sauce soja : 4c à soupe
- Nuoc-mâm : 4c à soupe
- Menthe : 4 branches
- Laitue : 4 feuilles
- Farine : 1c à soupe
- Eau : ½ verre
- Pour la sauce
- Vinaigre de cidre : 3c à soupe
- Sucre : 1c à soupe
- Carotte râpée : ½
- Nuoc-mâm : 1c à café
- Eau : 1 verre

Préparation

Faire tremper dans des récipients séparés et dans de l'eau chaude les champignons noirs et les vermicelles de soja environ 5 mn.

Egoutter le soja. Hacher le porc. Râper la carotte. Egoutter et hacher les vermicelles de soja et les champignons noirs.

Dans une jatte, mélanger le porc, les carottes, le soja, les champignons noir, les œufs, la sauce soja, la gousse d'ail écrasée, le nuoc-mâm et la coriandre hachée.

Laisser macérer 1h au frais.

Préparer les rouleaux (une heure au moins avant la cuisson) :

Dans une bassine, verser de l'eau chaude (50° environ) et la sucrer légèrement.

Sur le plan de travail étendre un torchon plié en deux.

Tremper au fur et à mesure les feuilles de riz 2 par 2 pendant 2 à 3 secondes.

Avec les deux mains, sortir les feuilles de l'eau et les étaler bien à plat devant vous.

Tout en bas du disque de riz placer une cuillère à soupe de farce, replier en serrant bien les bords latéraux en une bande verticale puis en partant du bas rouler en remontant la farce sur elle-même tout en maintenant les bords latéraux pour éviter qu'ils ne s'écartent.

Mélanger la farine avec ½ verre d'eau très chaude. Tremper un pinceau dedans et souder les bords du rouleau. Retourner le sur lui-même. Recommencer ainsi pour chaque rouleau.

Faire chauffer la friteuse.

Pendant ce temps, préparer la sauce en mélangeant les éléments dans un bol, rectifier l'assaisonnement.

Laver et essorer la menthe et la salade.

Faire cuire les rouleaux en petite quantité pour éviter qu'ils ne collent entre eux pendant quatre à cinq minutes dans l'huile chaude mais non fumante. Les égoutter sur du papier absorbant et les servir bien chauds.

Les déguster entourés d'une feuille de salade et de feuilles de menthe puis trempés dans la sauce.

Ces rouleaux peuvent se congeler une fois frits ; on les réchauffera soit au four soit à la friteuse.

POULET A LA CITRONELLE - RIZ CANTONNAIS

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 blancs de poulet (ou cuisses désossées) coupés en dés
- 2 tiges de citronnelle
- 2 gousses d'ail
- 1 cuillère à soupe de nuoc-mâm
- 1 cuillère à soupe d'huile d'arachide
- 1 pincée de sel et de poivre
- 1 cuillère à café de sucre
- 2 petits piments écrasés ou une cuillère à café de pâte de piment

Préparation

Dans un grand bol bien mélanger ail haché, citronnelle, sel, poivre, Nuoc-mâm. Ajouter le poulet et faire macérer au moins 15 mn.

Dans le wok faire chauffer l'huile à feu vif, dorer les morceaux de poulet, bien remuer 5 mn.

Ajouter le sucre, les piments écrasés, remuer encore 5 mn.

Secret : Si l'on souhaite que le poulet soit moins sec, mouiller avec un ½ verre de bouillon de volaille. Couvrir 5 mn

Riz cantonnais - Ingrédients pour 4 personnes

- Riz thaï ou basmati : 200gr
- Oignons : ½
- Petits pois frais ou surgelés : 40gr
- Œufs : 4
- Dés de jambon : 40gr
- Bouillon de volaille : 1 cube
- Huile d'arachide : 1 cuillère à soupe

Préparation

Eplucher et hacher l'oignon.

Dans un récipient, mesurer le volume de riz.

Mettre l'huile dans une casserole et faire revenir l'oignon, quand celui-ci devient transparent, ajouter le riz, le torrifier sans coloration, ajouter les petits pois.

Faire dissoudre le bouillon de volaille dans de l'eau chaude.

Mouiller une fois et demi le volume de riz et faire cuire à couvert jusqu'à ce que le riz absorbe tout le liquide.

Pendant ce temps dans une poêle, confectionner une omelette, la laisser refroidir et la détailler en petits dés.

Lorsque le riz est cuit, rajouter les dés de jambon et d'omelette, bien mélanger et servir chaud

GRATIN D'AGRUMES AUX AMANDES

Ingrédients pour 4 personnes

- 1/2 pomelos jaune
- 1/2 pomelos rose
- 2 oranges
- 1 cuillère à soupe d'amandes effilées
- 2 jaunes d'œuf
- 30 gr de farine
- 15 gr de maïzena
- 40 gr de sucre semoule
- ¼ de litre de lait
- 1dl de crème liquide
- 1 cuillère à soupe de liqueur d'orange (Cointreau ou Grand Marnier)

Préparation

1°) Chauffer le lait dans un poêlon. Fouetter vivement dans un saladier, 2 jaunes d'œuf avec 40 gr de sucre semoule jusqu'à ce que le mélange blanchisse, puis incorporer délicatement 30 gr de farine, délayer ensuite avec le lait chaud. Transvaser cette préparation dans le poêlon, chauffer sur feu très doux en fouettant sans cesse jusqu'aux premiers signes d'ébullition. Débarrasser cette crème pâtissière dans un saladier, afin d'éviter qu'elle durcisse en surface, la chemiser d'un film alimentaire et l'entreposer au réfrigérateur.

2°) Peler à vif les quartiers d'orange et de pamplemousse, réserver le jus des agrumes. Dans une petite casserole, mélanger ce jus avec la maïzena et faire chauffer jusqu'à épaississement. Le verser dans les coupelles et laisser refroidir. Disposer dessus les quartiers d'agrumes en alternant orange et pomelos.

3°) Fouetter vivement la crème fraîche bien froide jusqu'à ce qu'elle tienne entre les branches du fouet. Incorporer successivement à la crème pâtissière bien froide le Cointreau et la crème fouettée.

4°) Préchauffer le four en position grill.

5°) Recouvrir les coupelles avec cette préparation. Glisser dans le four sous le grill, laisser dorer 3 à 4 minutes sachant que la coloration détermine le temps de cuisson. Agrémenter ces gratins d'agrumes de quelques amandes effilées, servir et déguster chaud ou tiède.