

Table de cuisson – Four multifonctions en option  
Temps de préparation : 50 min  
Temps de cuisson : 10 min par tournée / 30 min au total

## Pâtés impériaux vietnamiens (Chà Giò ou nems)

Pour 6 personnes, 30 à 40 petits rouleaux

### Panier de courses

#### Pour la farce

250 à 300 g de porc haché (échine)  
250 g de crevettes crues décortiquées  
150 g de carotte râpée  
50 g de champignons noirs séchés à réhydrater  
50 g de vermicelles de haricots mungo secs  
1 petit oignon  
1 cuil. à café de sel fin  
1 cuil. à café de sucre en poudre  
1 cuil. à café rase de poivre blanc moulu

#### Pour le roulage

1 paquet de 40 galettes de riz de 16 cm de diamètre  
2 cuil. à soupe de vinaigre blanc

#### Pour la cuisson

500 ml d'huile de friture

#### Pour l'accompagnement

Feuilles de laitue ou batavia  
1 botte de coriandre  
1 botte de menthe  
½ concombre émincé  
Légumes aigres-doux à la vietnamienne (*voir recette sur le blog*)  
Sauce Nuoc-mâm  
(*voir recette sur le blog*)

### Matériel

1 sauteuse ou une poêle à bords hauts  
1 écumoire  
Papier absorbant  
2 culs de poule ou saladiers  
1 torchon propre  
Si cuisson au four : un plat PerfectClean

### Déroulé de la recette

#### Préparation de la farce

Réhydrater séparément les champignons noirs séchés et les vermicelles dans de l'eau tiède pendant 20 min.

Au couteau, hacher les crevettes crues décortiquées et réserver.

Ciseler l'oignon finement et râper les carottes.

Bien égoutter les champignons et les vermicelles (éventuellement sécher sur du papier absorbant).

Hacher finement les champignons noirs.

Dans un cul de poule, réunir tous les ingrédients de la farce avec les assaisonnements et mélanger.

## Roulage des nems

Préparer un récipient assez grand pour y tremper une galette de riz. Y verser de l'eau tiède et 2 cuillères à soupe de vinaigre blanc.

Humidifier un torchon propre et l'étendre sur le plan de travail.

Tremper une galette de riz dans l'eau tiède vinaigrée, la déposer face lisse sur le torchon humide

Déposer une demie cuillère à soupe de farce sur la galette de riz humide et soulever à 2 cm du bord vers soi.

Etirer la farce sur une longueur d'environ 6 cm.

Avec les doigts enrouler la galette autour de la farce en serrant légèrement et faire un premier tour.

Rabattre le bord droit de la galette sur la farce et effectuer un demi-tour.

Rabattre le bord gauche de la galette sur la farce et rouler jusqu'au bout.

Renouveler l'opération avec le reste des galettes et de la farce.

Penser à couvrir les pâtés impériaux crus avec une feuille de papier sulfurisé ou un torchon humide afin que la galette de riz ne sèche pas pendant le façonnage des autres rouleaux.

## Pré-cuisson

Sur la table de cuisson dans une sauteuse ou une poêle à bords hauts, verser l'huile de friture sur une hauteur de 1 cm et porter à 140°C. A cette température, l'huile fait des petites bulles sur le fond de la sauteuse quand on y plonge une fourchette.

Déposer les nems dans la sauteuse en veillant à ce qu'ils ne se collent pas.

Retourner régulièrement et cuire 5 à 7 min, réserver.

Les rouleaux ne doivent pas colorer, il s'agit d'une pré-cuisson.

## Cuisson des pâtés impériaux

*Option 1 : cuisson sur une table de cuisson*

Porter l'huile à 180°C (elle doit être légèrement fumante) et frire les pâtés impériaux rapidement 2 min environ. Egoutter sur papier absorbant.

*Option 2 : cuisson au four multifonctions*

Préchauffer le four à 200°C. Déposer les rouleaux dans le plat PerfectClean et enfourner pendant 15 min en retournant les rouleaux à mi-cuisson.

**Déguster les pâtés impériaux encore chauds enroulés dans une feuille de salade avec quelques feuilles de menthe et de coriandre et tremper dans la sauce Nuoc-mâm.**

## **Astuces du Chef**

Cette recette d'origine vietnamienne peut être interprétée selon vos envies. Au sud Vietnam, il est courant d'ajouter de la chair de crabe à la farce.

Vous pouvez également remplacer le porc haché par une farce de volaille ou de légumes. Il faudra seulement veiller à ce que les éléments de la farce soient bien séchés afin d'éviter l'éclatement du pâté impérial à la cuisson.