Recettes du 20 décembre 2023

**Nems pour 20 nems environ**

1 poignée de vermicelles de riz ; 1 carotte ; 250gr de filet mignon haché ; 1 oignon ; 6 champignons parfumés chinois (pas noirs) ; 1 poignée de germe de soja ; 3 œufs ; 2 gousses d’ail ; 4 cuillères à soupe de nuoc man, 20 feuilles de galettes de riz, sel poivre.

Préparation de la farce : Faites tremper les champignons parfumés dans de l'eau froide pendant 1 h (l'odeur peut vous paraître un peu forte mais ils donnent un goût extra à la farce). Faites tremper les vermicelles dans de l'eau froide pendant 10 min.

Mixez et mélangez le porc, l'oignon, la carotte, les champignons, les vermicelles, les germes de soja et les œufs. Rajoutez un peu de poivre et le nuoc mam pour l'assaisonnement.

Pour rouler les nems : Trempez une galette de riz dans l'eau et étalez-la sur un chiffon en coton. Laissez ramollir pendant 30 secondes. (Si elle n'est pas assez molle, vous pouvez l'humidifier de quelques gouttes d'eau supplémentaires). Déposez une cuillère à soupe de farce sur un bord et rouler la galette. Secret de grand-mère : il ne faut pas trop serrer le nem sinon il éclate lors de la cuisson). Gardez les nems, séparés les uns des autres, sur un chiffon car ils sont très collants à ce stade !

La cuisson : Faites frire à feu moyen jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Vous pouvez ajouter deux gousses d'ail dans l'huile de friture, ça donne un parfum très doux aux nems.

Servez les nems avec des feuilles de salade et de menthe. On peut tremper les nems dans de la sauce pour nems : mélange de nuoc mam, d'eau, de jus de citron et de purée de piments.

**Fondue vietnamienne pour 4 personnes**

200gr de vermicelle de riz ; purée de piment ; 1 morceau de gingembre ; 10 champignons noirs ; 1 oignon ; 1 carotte ; 150gr de bœuf ; 150gr de poisson ; 150gr de magret de canard ; 150gr de noix de veau ; 1 navet ; 200gr de germe de soja ; 20cl de coulis de tomate ; sauce nuoc man et soja ; sauce pour nem ; 12 arachides ; quelques feuilles de menthe ; 1 laitue, sel poivre.
Emincer viande et poisson comme pour une pierre de cuisson (je les mets une petite heure au congélateur c'est plus facile à émincer).

Mettre les gambas à décongeler. Lorsqu'ils sont décongelés à moitié les décortiquer (plus facile à décortiquer encore congelés).

Disposer harmonieusement la viande, le poisson et les gambas sur des plats de service.

LE BOUILLON de LEGUMES : Faire tremper les champignons 30 min dans un bol d'eau. Couper l'ensemble des légumes en julienne. Dans une casserole, faire bouillir 1 litre 1/2 d'eau dans laquelle vous ajoutez la pointe de purée de piment, le gingembre râpé, les légumes en julienne, le coulis de tomate, les champignons, 1 cuillère à soupe de nuoc-mâm, 1 cuillère à soupe de sauce soja, sel et poivre. Laisser mijoter ce bouillon une bonne 1/2 heure.

LA SAUCE : Dans des ramequins (1/personne) préparer la sauce : mettre quelques cuillères de sauce à nem, un tout petit peu de purée de piment et 2-3 cacahuètes pilées.

LA GARNITURE : Nettoyer salade et feuilles de menthe fraîche. Mettre sur un plat. 10 mn avant de passer à table préparer les vermicelles de riz (voir sur le paquet).

LA DEGUSTATION : Au moment de manger : verser le bouillon aux légumes chaud dans le caquelon à fondue. À l'aide de passoires métalliques à long manche (que l'on m'a ramené du Vietnam!! Mais des passoires classiques fonctionnent aussi) chacun :

"pêche" les légumes, fait cuire sa viande, et gambas, et réchauffe les vermicelles.

Se mange avec la petite sauce aux cacahuètes, la menthe et les feuilles de salade pour le côté frais.

**Gâteau de châtaignes au chocolat pour 12 personnes**

500gr de marrons en boite ; 100gr de sucre en poudre ; 1 sachet de sucre vanillé ; 100gr de beurre frais ; 100gr de chocolat noir pâtissier.

Tapissez un moule à cake de papier « cellofrais » en laissant déborder tout autour

Faire réchauffer les marrons dans leur jus, une fois bien chauds, égoutter et passer les marrons au presse purée grille fine (attention il faut du muscle). Encore chaude, cette purée sera mélangée au beurre, sucre et au chocolat qu’on aura préalablement fondu dans une cuillère à soupe d’eau. Mélanger énergiquement le tout quand le mélange est homogène,( pour les plus gourmands, vous pouvez ajouter une cuillère à soupe de grand Marnier,) versez dans le moule et patience, … 24 heures d’attente et dégustez avec une crème anglaise ou crème fouettée.