

Les Papillons jaunes font des nems à Caupenne-d'Armagnac

À la vietnamienne, avec une spécialiste



Les Papillons jaunes font des nems à Caupenne-d'Armagnac

Mercredi 28 novembre, Les Papillons jaunes se sont lancés dans la confection de nems à la vietnamienne, sous la direction de Michelle. En résumé, le travail consiste à rouler des ingrédients préalablement émincés dans une fine galette de riz, puis à faire frire les rouleaux obtenus.

La préparation des ingrédients prend un peu de temps, mais l'ensemble de la préparation paraît simple à réaliser à l'observateur extérieur qui n'y a pas participé ! À noter que Michelle conseille de bien serrer le rouleau, sinon il se déroule à la cuisson.

Les ingrédients utilisés par Michelle pour 6 personnes

- 1 kg de chair à saucisse,
- 200 g de vermicelle mungo,
- 50 g de champignons noirs,
- 2 oignons,
- 3 carottes,
- 3 cuillerées à soupe de nuoc-mâm,
- 1 l d'huile.

Selon Michelle, on trouve les ingrédients "exotiques" dans le rayon Asie des grandes surfaces.

Faire frire jusqu'à ce que les nems soient dorés : c'est tout !



Michelle montre comment confectionner la farce



La farce est roulée dans une fine galette de pâte de riz



Le 1er nem est prêt pour la cuisson



La 1ère série est prête pour être frite



Les nems en train de frire



Michelle au travail