

Rouleaux impériaux (ou nems)

Le rouleau (ou pâté) impérial est un mets traditionnel du Vietnam, composé d'une farce crue à base de porc, de poulet, de crabe ou de crevettes, roulée dans une galette de riz puis frite à l'huile.

Son nom français vient du fait qu'il était très apprécié à l'ancienne cour impériale.

Appelé «nem» dans le nord du Vietnam et «cha gio» dans le centre et dans le sud, où l'appellation «nem» correspond à d'autres mets, le rouleau impérial se déguste chaud, enroulé dans de larges feuilles de salade verte avec des herbes aromatiques et trempé dans de la sauce au Nuoc Mam.

Quantité : pour environ 30 rouleaux - Durée totale : 3 heures

Ingrédients

- 1 petite boîte de crabe au naturel
- 400 g de crevettes roses
- 300 g de porc
- 2 œufs
- 150 g de vermicelles de soja
- 50 g de champignons parfumés
- 50 g de champignons noirs
- 2 carottes
- 150 g de germes de soja
- 2 oignons
- 2 oignons verts
- 2 gousses d'ail
- 1 cuillère à café de glutamate
- 1 cuillère à café de Nuoc Mâm
- poivre
- 30 galettes de riz de 22 cm de diamètre
- huile pour friture

Préparation

1. Faire tremper les vermicelles de soja dans de l'eau froide pendant 20 minutes.
2. Faire tremper les champignons parfumés dans de l'eau tiède pendant 20 minutes.
3. Faire tremper les champignons noirs dans de l'eau tiède pendant 20 minutes.
4. Égoutter le crabe. S'il contient de la chair de pattes, enlever les parties dures.
5. Éplucher et râper les carottes.
6. Éplucher et hacher les oignons et l'ail.
7. Couper les feuilles des oignons verts en en laissant 5 cm. Leur couper les racines, les rincer, les essuyer et les hacher.
8. Laver et égoutter les germes de soja.
9. Hacher ou couper le porc en tous petits morceaux.
10. Éplucher et hacher grossièrement les crevettes.
11. Égoutter les vermicelles de soja. Les couper avec des ciseaux en morceaux d'environ 5 cm.
12. Égoutter les champignons parfumés et les champignons noirs. Les presser pour extraire l'eau excédentaire. Les couper en tranches fines en éliminant les parties dures.
13. Casser les œufs dans un bol et les battre en omelette avec le Nuoc Mâm, le glutamate et une grosse pincée de poivre.

14. Verser le crabe, les crevettes, le porc, les vermicelles et les germes de soja, les champignons, les oignons, les carottes et l'ail dans un grand saladier.
 15. Verser les œufs battus par-dessus.
 16. Mélanger longuement le contenu du saladier afin que la farce soit bien homogène.
 17. Farcir les galettes de riz avec deux cuillères à soupe (environ 65 g) de cette préparation et les rouler.
 18. Placer les rouleaux sur de grandes plaques sans qu'ils ne se touchent et les laisser sécher pendant environ une heure en les retournant de temps en temps.
 19. Les faire cuire dans de l'huile chaude, à la poêle ou à la friteuse, pendant quelques minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
 20. Servir aussitôt.
-

Remarques ou suggestions

- Accompagner de feuilles de laitues, de feuilles de menthe fraîches, de [sauce au Nuoc Mâm](#) et de [Sauce chili douce](#) servies dans des coupelles individuelles : déposer chaque nem sur une large feuille de salade, parsemer de quelques feuilles de menthe, refermer la feuille de salade sur le nem, et tremper le rouleau obtenu dans la sauce de son choix.
- Rouler les nems bien serrés pour éviter qu'il ne se forme des bulles d'air à leur surface lors de la cuisson.
- Ces nems peuvent être congelés. Dans ce cas, remplacer la cuisson par une précuisson. Il suffira de les réchauffer encore congelés pendant 10 minutes à four chaud.

Publié par Lucullent le 28 décembre 2011. Dernière modification le 17 septembre 2012.