

CUISINE CHINOISE AVEC AU MENU :

NEMS – BŒUF AUX OIGNONS ET RIZ CANTONNAIS

NEMS :

Ingrédients pour 100 nems environ

6 oignons verts (ou ciboule)

Vermicelle de soja (1 paquet de 250 gr)

Galettes de riz (rondes ou en triangle si vous en trouvez : chez Lien Phat à Brest)

Des Champignons Noirs (déchiquetés) qui serviront aussi pour le riz cantonnais et le plat de bœuf)

Un bouquet de coriandre fraîche

Un bouquet de feuilles de menthe fraîche

1 kg de crevettes cuites (une partie des crevettes sera également pour le riz cantonnais)

2 œufs entiers

650 gr de viande hachée (on peut aussi y mettre du poulet)

650 gr de chair à saucisse (on peut ne pas en mettre et remplacer la viande par des légumes : carottes râpées, céleri râpé)

Salade batavia

Sauce Nuoc man – Sauce soja (qui servira aussi pour le bœuf) – Sauce pour nems – 5 épices – sel – poivre – ail semoule – (ces sauces accompagneront les nems lors du repas – un peu de sucre

Mettre le vermicelle à tremper dans de l'eau chaude dans un saladier (une bonne heure)

Mettre les champignons noirs déshydratés à tremper dans de l'eau chaude dans un autre saladier (une bonne heure)

Couper 4 oignons verts (ciboule) en tous petits morceaux. Et garder 2 oignons verts entiers (ils accompagneront les nems lors de la dégustation).

Décortiquer les crevettes et couper une partie de ces crevettes en tous petits morceaux et pour l'autre partie qui servira pour le riz cantonnais garder les queues et les couper en deux dans le sens de la longueur.

Emincer finement la coriandre, et effeuiller la botte de menthe fraîche.

Dans un grand saladier, bien mélanger (à la main) les oignons verts coupés en morceaux, les champignons noirs égouttés, les crevettes coupées en petits morceaux, la chair à saucisse, la viande hachée, les vermicelles égouttés, deux œufs entiers, saler, poivrer, saupoudrer d'ail semoule, et y rajouter les cinq épices et un peu de sucre.

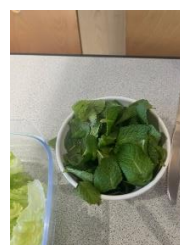


Quand le mélange semble homogène, préparer un récipient avec de l'eau chaude afin d'y tremper les galettes de riz, une planche et un torchon humide.

Mouiller les galettes de riz les poser sur le torchon, prendre une noix de la farce et la déposer sur le bord large de la galette (si triangle) ou si ronde sur un bord. Rabattre les côtés par-dessus et rouler la galette vers la pointe (si triangle) vers l'autre bord arrondi.

Réhumidifier la galette si besoin, pour mieux la rouler.

Mettre de l'huile de friture à chauffer dans une poêle, et y mettre les nems à bien dorer.



Pour leur dégustation, mettre dans une feuille de salade batavia un peu de sauce nuoc man ou soja une feuille de menthe fraîche, et des brins d'oignons verts et y déposer le nem. Bon appétit.

BŒUF AUX OIGNONS :

Ingrédients :

Pour 10 personnes

1 kg de viande de bœuf pièce à fondue

4 oignons

Coriandre (ce qui a été gardé après les nems)

Champignons noirs (partie gardée après les nems)

1 branche de céleri

Couper les pièces de viande en très fines tranches, les déposer dans un saladier et les saupoudrer des 5 épices au fur et à mesure de la découpe, sel, poivre, ail semoule



Couper 4 oignons en deux puis en tranches.

Dans une grande poêle, faire revenir les oignons, la viande tranchée, les champignons noirs, la coriandre hachée, la branche de céleri coupée morceaux dans un peu d'huile. Et laisser mijoter doucement. Et y verser de la sauce soja.

RIZ CANTONNAIS

Ingrédients pour 10 personnes :

750 gr de riz parfumé

Une boîte moyenne de petits pois

Les queues de crevettes (mises de côté après la recette des nems)

4 œufs

Un oignon coupé en très petits morceaux

Faire revenir les queues de crevettes coupées en deux dans une poêle avec de l'huile, l'oignon coupé en petit morceaux, y mettre 4 œufs entiers et remuer l'ensemble, y rajouter les champignons noirs, la coriandre. Verser les 750 gr de riz parfumé, remuer le tout, saler, poivrer, saupoudrer des 5 épices, remuer, et couvrir d'eau. Continuer la cuisson du riz jusqu'à évaporation complète de l'eau de cuisson.



Rectifier l'assaisonnement du riz et du bœuf si besoin.

Quand le bœuf et le riz sont cuits, vous pouvez passer à table et déguster ce bon plat.

MERCI A LA CHEFFE MARIE !!!!!