

Un plat du Vietnam

Aujourd'hui en route pour le Vietnam avec un plat complet, que l'on peut manger avec différentes viandes : du poulet au BBQ, canard, bœuf à la pierrade, du saumon à la vapeur, du canard laqué ... Et des boulettes de porc.

C'est un plat unique, léger, convivial. Si vous connaissez les rouleaux de printemps : c'est sur le même principe.

Pour commencer les boulettes :

Porc haché : 1200 gr

Ail : 10 gousses

Sauce de poisson : 1,5 cuil à soupe

Sauce d'huitre : 1 cuil. à soupe

Poivre

Glutamate (facultatif) : 1 pincée

Mélanger tous les ingrédients. Former des boulettes. Cuire les boulettes dans le four à 220 °C pendant 20 min.

Pour le plat :

Feuille de riz

Coriandre : 1 bouquet

Menthe : 1 bouquet

Salade verte : 1

Viande au choix : Ici les boulettes

Noodle somen (nouilles japonaises, une préparation alimentaire à base de farine de blé tendre. Si vous ne trouvez pas les nouilles japonaises, je pense que vous pouvez les remplacer par des cappellinis.)

Sauce : Sauce Hoisin (Epicerie asiatique) diluée (1 volume de sauce pour 1/2 volume d'eau + un trait de vinaigre.)

Piment et ail haché.

Cacahuètes concassées

Sur un plateau déposer la salade, la coriandre, la menthe. Poser le plateau au centre de votre table.

Faire cuire les nouilles japonaises. Mettre la sauce dans des bols individuels (un bol par convive), ajouter un peu du mélange piments/ail et des cacahuètes. Placer un petit saladier contenant de l'eau au centre de la table.

*Voilà on est prêt à passer à table. Tremper une feuille de riz dans l'eau, la poser sur les crudités, attendre qu'elle devienne molle.
L'idéal est d'avoir toujours deux feuilles de riz mouillées d'avance.*



1/ Mettre une feuille de riz ramollie dans sa main ;



2/ Mettre les crudités et éventuellement les nouilles



3/ Ajouter votre viande tiède, ici mes boulettes



4/ Former un petit "rouleau" en repliant la feuille de riz



5/ Tremper dans la sauce ... Déguster!