

Ingrédients pour 5 nems

Ingrédient	Quantité
de feuilles de berce	30 g (ou ou mélange feuilles/pétioles)
de berce	1 pétiole
de berce	0 feuilles (dressage/facultatif)
de lentilles corail	90 g
de graines de coriandre	1 càc chargée
poudre de gingembre	0.75 càc
Poireau	0.50 (petit)
Noix de cajou	1 bonne poignée
Carotte	1
de salade	1 feuilles (croquante)
feuilles de riz	5

Préparation

1. Piler les graines de coriandre et découper la carotte finement. Laver les lentilles et la berce. Hacher finement cette dernière. S'il y a des pétioles parmi les feuilles, les éplucher avant de les ciseler. Découper le poireau en rondelles.

2. Préparez la farce: faire revenir brièvement la carotte ainsi que la coriandre dans une casserole de taille moyenne ou petite. Intégrer les lentilles et ajouter de l'eau afin de couvrir ces dernières. Saler, poivrer et ajouter la berce et le gingembre. Laisser cuire pendant un bon moment avec le couvercle. Les ingrédients ne doivent pas rester al dente, mais toute l'eau doit être évaporée à la fin.

3. Caraméliser le poireau: déposer les rondelles dans une poêle, saler légèrement, verser un peu d'huile par dessus, fermer le couvercle et allumer le plus petit feu. Après 5 minutes, ouvrir le couvercle et appuyer légèrement pour les désintégrer un peu. Attendre encore 7 minutes sur le plus petit feu (couvercle fermé), ensuite vérifier si elles sont cuites et/ou si elles ne brûlent pas. Dans ce cas, on peut éventuellement rajouter un peu d'eau et cuire encore un peu jusqu'à ce qu'elles soient tendres.

-
4. Torréfier les noix de cajou: les découper finement et les laisser dorer légèrement dans une poêle sans huile et à petit feu.
-
5. Vérifier de temps en temps s'il reste de l'eau dans la farce, sinon vous pouvez en rajouter. Il en faut suffisamment pour cuire, mais elle doit être évaporée à la fin.
-
6. Lorsque les ingrédients de la farce sont très tendres (la purée ne doit toutefois pas devenir homogène), les écraser à l'aide d'un presse-purée. Si ensuite la farce est encore humide, la laissez encore un peu sur le petit feu. Ajuster le sel et le poivre. La partager en 5 parties dans la casserole.
-
7. Choisir 1-2 feuilles de salade bien croquantes et ôter la partie verte. Découper une bonne dizaine de lanières d'1/2 cm de largeur. Éplucher et découper en petits cubes de 2-3 mm un pétiole de berce.
-
8. Faire les nems: Mouiller un essuie de cuisine et le déposer sur le plan de travail. Mettre à votre disposition un petit bol d'eau. Déposer une feuille de riz sur l'essuie. Tremper les doigts dans l'eau et mouiller la feuille sur toute la surface, la retourner et faire de même.
-
9. Déposer l'une des parties de la farce sur la partie antérieure de la feuille en laissant le bord libre (+- 4 cm sur les côtés et devant). La former un peu avec les doigts pour lui donner une forme régulière.
-
10. Déposer par dessus quelques morceaux de noix de cajou, quelques petits cubes du pétiole, 2-3 petites lanières de salade et un peu de poireau. Fermer d'abord les côtés de la feuilles de riz, ensuite soulever la partie antérieure, la ramener par-dessus la farce et continuer ensuite à rouler, en compactant, pour la fermer. Choisir un petit couteau de cuisine bien tranchant et le mouiller afin de découper le nem en oblique.
-
11. Si vous avez une poêle anti-adhésive, vous n'aurez pas besoin de beaucoup d'huile, sinon il faudra en mettre plus afin de recouvrir généreusement le fond de la poêle. Allumer le feu moyen et attendre que l'huile soit chaude. Laisser "frir" des deux côtés entre 30 secondes et deux minutes selon votre préférence.
-