

Difficulté 

Viande : Porc

Morceaux : Épaule

## Nems de Porc du Limousin



Recette de Tony DAO Bo Limoges  
(87)



### TEMPS

Préparation : 30 minutes

Modes de cuisson : à poêler ou griller

Temps de cuisson : 6-8 minutes



### PARTS

Recette pour 4 personnes



### INGRÉDIENTS

- 200 g de Porc Limousin haché
- 50 g de vermicelles de riz réhydratés
- 50 g de champignons noirs réhydratés
- 50 g de carottes râpées
- 1 oignon blanc
- sel/poivre/sucre
- 1 œuf
- 1 c à café d'huile de sésame
- 20/30 galettes de riz 18cm de diamètre



### PRÉPARATION

1. Dans un saladier mélangez le porc haché avec les vermicelles, les champignons, les carottes et l'oignon finement haché.
2. Incorporez une cuillère à café de sel, une cuillère à café de poivre et une cuillère à café de sucre.
3. Ajoutez à présent l'œuf et l'huile de sésame puis mélangez le tout.
4. Remplissez un grand saladier d'eau chaude (80°C), plongez-y les galettes une à une puis étalez chaque galette les unes à côté des autres.
5. Prenez la farce, l'équivalent d'une quenelle, puis déposez la vers le bas de la galette humidifiée puis préparez votre petit rouleau.
6. Dans un bain d'huile à 160°C, plongez vos nems préalablement roulés pendant 6-8 minutes. Retirez-les quand ils sont dorés à convenance, puis dégustez-les chauds avec salade, menthe et sauce pour nems !

Crédit photo