

Recettes de la manifestation culinaire du petit Casino organisée par l'association TOURAIN-VIETNAM

• Pâtés chauds vietnamiens

Ingrédients

- Oignons
- Chair à saucisse
- Vermicelles de soja
- Champignons noirs
- Nuoc môm (sauce vietnamienne recette maison)
- Sucre
- Poivre
- Pâte feuilletée
- Œufs frais

Recette

Porter à ébullition deux grandes casseroles d'eau. Pendant ce temps, éplucher les oignons et les couper en petits morceaux.

Plonger un peu de vermicelles de soja dans l'eau bouillonnante 3 minutes, puis mettre dans une passoire et passer sous l'eau froide. Délayer les vermicelles.

Faites de même pour les champignons noirs, sauf l'étape du délayage sous l'eau froide.

Couper en très fines lamelles les deux ingrédients.

Séparer le blanc du jaune d'œuf, le nombre dépendant de la quantité de pâtés à faire.

Verser dans le robot le blanc d'œuf avec les oignons, la chair à saucisse et les deux ingrédients préparés.

Ajouter une cuillère de sauce nuoc môm ou plus selon votre goût ainsi qu'un peu de sucre et de poivre.

Mélanger le tout dans un mixer pour obtenir une farce compacte.

Découper la pâte feuilletée en faisant des ronds, des triangles, des rectangles.

Confectionner les pâtés chauds en saupoudrant légèrement de farine pour mieux décoller les pâtés.

Les disposer sur une plaque chauffante et les badigeonner avec le jaune d'œuf.

Faire chauffer les pâtés chauds 15 minutes au four à thermostat 200.

• Rouleaux de printemps

Ingrédients

- Galette de riz
- Vermicelle de soja ou de riz
- Salade feuille de chêne
- Coriandre
- Menthe
- Soja frais ou carotte
- Crevette
- Poitrine de porc
- Menthe

• Rouleaux d'été

Ingrédients

- Galette de riz
- Vermicelle de soja ou de riz
- Coriandre
- Roquette
- Truite fumée
- Baie rose
- Aneth en poudre
- Cumin en poudre