

PÂTÉS IMPÉRIAUX

Cette recette a spécialement été choisie par Duong Van Loi parce qu'il connaît l'attrait des étrangers pour ce plat. Il figure en numéro un au hit-parade des commandes passées dans les restaurants vietnamiens. Duong Van Loi vous propose donc sa version « maison » de ce succès international

INGRÉDIENTS :

POUR UNE QUARANTAINE DE

PÂTÉS :

- UN KILO DE POITRINE DE PORC
- 200 G DE VERMICELLES TRÈS FINS
- 100 G DE CHAMPIGNONS NOIRS
- 5 OIGNONS MOYENS
- 10 CAROTTES DE TAILLE MOYENNE
- 10 GOUSSES D'AIL
- UNE PINCÉE DE SEL ET DE SUCRE
- 40 GALETTES DE RIZ RONDES DE TAILLE MOYENNE.

SAUCE D'ACCOMPAGNEMENT :

- UNE PETITE GOUSSE D'AIL
- 10 CUILLERÉES À SOUPE DE SAUCE DE POISSON (NUOC-MÂM)
- 1/2 CUILLERÉE À SOUPE DE SUCRE
- 1 CUILLERÉE ET DEMIE À SOUPE DE VINAIGRE
- 1 CUILLERÉE À SOUPE D'EAU.

PRÉPARATION :

☞ Hacher la viande, l'ail et les oignons. Passer les vermicelles 3 minutes à l'eau bouillante et les couper en morceaux de la longueur d'un index. Réhydrater les champignons noirs en les trempant dans l'eau tiède. Râper très finement les carottes. Mélanger l'ensemble une première fois, puis une deuxième fois en incorporant progressivement le sucre et le sel. Tremper les galettes de riz dans l'eau chaude. Travailler sur un torchon mouillé. Répartir la farce sur les galettes et les enrouler sur elles-mêmes. Fermer les extrémités. Plonger dans la friture jusqu'à obtenir des pâtés bien dorés. Servir avec de la menthe et des feuilles de salade. Accompagner de la sauce nuoc-mâm. ☞