



Nems frits à l'air chaud avec sauce au piment doux



the Smart Oven™ Air Fryer
avec le Système Element iQ™

Sage

Nems frits à l'air chaud avec sauce au piment doux

 Préparation 1 h / Cuisson 20 min

 8 personnes



the Smart Oven™ Air Fryer

Pour les nems

2 cuillères à soupe d'huile de pépins de raisin, prévoyez un peu plus pour badigeonner les nems

225 g de viande de porc hachée

1 gousse d'ail émincée

Un morceau de 2 cm de gingembre râpé

115 g de chou vert finement coupé

1 carotte moyenne râpée

1 oignon vert finement émincé

2 cuillères à café de sauce soja

1 cuillère à soupe de sauce aux huîtres

8 galettes pour enrober les nems (215 mm x 215 mm)

2 cuillères à soupe d'eau

1 cuillère à soupe de fécule de maïs

Pour la sauce d'accompagnement au piment doux

120 ml de sauce au piment doux

2 cuillères à café de jus de citron vert

2 cuillères à café de gingembre frais râpé

1 cuillère à café de sauce soja

1. Chauffez 1 cuillère à soupe d'huile de pépins de raisin dans la poêle à feu vif. Ajoutez la viande de porc hachée et cuisez 3-4 min jusqu'à ce qu'elle soit dorée, en remuant fréquemment pour défaire les morceaux. Mettez dans un saladier et réservez.
2. Nettoyez et essuyez la poêle, ajoutez le reste de l'huile de pépins de raisin et baissez le feu à moyen. Ajoutez l'ail et le gingembre et cuisez pendant 30 secondes.
3. Ajoutez le chou, les carottes et l'oignon vert. Cuisez 3 à 5 min en remuant fréquemment jusqu'à ce que les légumes se soient attendris.
4. Remettez le porc dans la poêle. Ajoutez la sauce soja et la sauce aux huîtres et mélangez soigneusement.
5. Étendez le mélange sur une plaque de cuisson et mettez au frais jusqu'à ce qu'il soit complètement refroidi.
6. Dans un petit saladier, fouettez l'eau et la fécule de maïs pour former une bouillie.
7. Couvrez les galettes d'une serviette légèrement humide pour éviter qu'elles ne se dessèchent jusqu'à ce qu'elles soient prêtes à l'emploi.
8. Placez une galette sur une planche à découper propre, en plaçant une pointe en votre direction en guise de diamant.
9. Étendez 3 cuillères à soupe de garniture horizontalement sur la galette, juste en dessous de la ligne du milieu. Rabattez étroitement le coin inférieur sur la garniture. Repliez les deux coins latéraux pour former un paquet serré et bien défini.
10. Étendez une petite quantité de bouillie de fécule de maïs le long du bord supérieur de la galette (il s'agit de la colle qui maintient le nem bien fermé) et enrôlez fermement le nem.
11. Placez le nem roulé sur une plaque ou un plateau de cuisson et recouvrez-le d'une pellicule plastique tout en préparant les nems restants.
12. Répétez le procédé de roulage des nems jusqu'à avoir épuisé la farce.
13. Préchauffez le four. Sélectionnez AIRFRY/SUPER CONVECTION/230 °C/10 min et appuyez sur start.
14. Badigeonnez généreusement l'extérieur des nems d'huile de pépins de raisin et disposez-les en une seule couche sur le panier de friture à l'air chaud de la friteuse en laissant un espace entre chacun.
15. Lorsque le four est préchauffé, placez les nems en position de friture à l'air chaud et cuisez-les.
16. Retirez le panier et retournez les rouleaux de printemps à l'aide d'une pince. Sélectionnez AIRFRY/SUPER CONVECTION/230 °C/10 min et appuyez sur start.
17. Pendant que les nems sont en train de cuire, mélangez les ingrédients de la sauce d'accompagnement dans un petit bol et battez vigoureusement.
18. Servez les nems immédiatement accompagnés de la sauce.