

Après le Pâté Impérial en Chine (chao gia) et le Nem au Viet Nam
voici
Le Nem Kallinira ou Nem Bigouden

Ingrédients (pour quatre personnes)

galettes de riz (quart de rond, ou rond coupé en quatre)
une boîte de «pâté du mataf »
une carotte
115g de champignons de Paris en boîte (moitié du contenu d'une boîte de 425ml)
1 bel oignon
30g de vermicelles de soja (paquets de 100g)
sel, poivre
herbes : ciboulette, persil ou mieux : pour les navigateurs croisant au large de Pouldreuzic, une poignée de salicorne (ou christe marine) hâchée

Préparation

raper la carotte
égoutter les champignons, les hâcher grossièrement au couteau (les boîtes «pieds et morceaux » conviennent très bien)
hâcher l'oignon
porter une casserole d'eau salée à ébullition
y mettre les vermicelles de soja et arrêter le feu immédiatement, les laisser dans l'eau 3 minutes en les démantant avec une fourchette, puis égoutter et passer à l'eau froide
dans une poêle, faire «suer » les oignons, puis ajouter les champignons, la carotte rapée, sel, poivre et les herbes
sauter à feu vif une minute ou deux
puis hors du feu ajouter le pâté Henaff, bien l'émietter avec une fourchette, ajouter le vermicelle de soja, bien mélanger le tout, vérifier l'assaisonnement et laisser refroidir

Garnissage

étaler sur la table un torchon (propre) mouillé et essoré
préparer une assiette ou un plat creux contenant (sur 1 cm de hauteur) de l'eau tiède légèrement sucrée (les nems bigoudens doront plus facilement à la friture)
immerger une galette de riz dans l'eau (4 à 6 secondes) puis la disposer devant vous côté arrondi vers vous (pointe à l'opposé)
déposer une bonne cuillerée à soupe de farce près du bord opposé à la pointe
rabattre les côtés gauche et droit sur la farce et rouler bien serré (la présence d'air dans le nem, le fait gonfler à la friture)

Cuisson

Le pâté Hénaff étant cuit, le Nem Bigouden peut-être consommé tel quel accompagné d'une sauce (il devient alors « Rouleau de printemps »)
Pour le faire frire, dans une casserole ou une poêle creuse, chauffer de l'huile (1cm de hauteur) entre 170° et 200° (elle doit frémir quand on y trempe les Nems Bigoudens) laisser dorer 3 ou 4 minutes
égoutter sur du papier absorbant et servir avec un bon coup de blanc...

La Sauce

Vinaigre de cidre, additionné d'une cuillerée de Nuoc Mam et d'une pincée de sucre en poudre pour réduire l'acidité

N'oublions pas que le Nuoc Mam (Garum des Romains) était produit à Douarnenez où demeurent les vestiges des cuves de production)