

Crêpe Vietnamienne

(POUR 4 PERSONNES)



INGRÉDIENTS



Préparation
pour
4 personnes



Préparation
50 mn



Cuisson
25 mn



Servir
chaud

Pour la pâte :

200 g de farine
de riz
30 cl de lait de coco
1 c. café rase
de cumin
Quelques brins
de ciboulette
1 pincée de sucre
1 pincée de sel

Pour la garniture :

3 fines tranches
de jambon (140g)
400 g
de crevettes roses
80 g de germes
de soja
1 gros œuf
40 g d'oignon
1 c. à soupe d'huile
Poivre

Pour la sauce :

5 cl de nuoc-mâm
5 cl d'eau
1 c. à soupe de
vinaigre
1 c. à soupe de sucre
1 c. à soupe de pulpe
de citron écrasé
1 pointe d'ail
1 pointe de piment

Pour la décoration :

¼ de concombre
Quelques feuilles
de laitue
Quelques feuilles
de menthe
Quelques feuilles
de coriandre

PRÉPARATION

Préparez une pâte lisse et coulante (comme une pâte à crêpes) avec la farine de riz, le cumin, le lait de coco, la ciboulette ciselée, le sucre et le sel.

Décortiquez les crevettes et coupez le jambon en petits bâtonnets.

Chauffez une cuillère à soupe d'huile dans une poêle. Faites-y revenir l'oignon émincé pendant 5mn, à feu doux.
Ajoutez le jambon et les crevettes et poivrez. Laissez mijoter pendant 3mn.

Pendant ce temps, mettez de l'eau à bouillir pour blanchir les germes de soja (1mn). Egouttez-les.

Chauffez à feu vif une grande poêle anti-adhésive légèrement huilée.

Confectionnez une crêpe mince avec la pâte en laissant cuire 1 à 2 mn de chaque côté.

Disposez sur la moitié de la surface une portion de farce et quelques germes de soja. Arrosez de 2 cuillères d'œuf battu. Rabattre l'autre moitié de la crêpe, comme pour faire un chausson.

Laissez dorer la crêpe 2 mn sur chaque face (en la retournant délicatement). Répétez ces opérations pour les crêpes suivantes.

Servez les crêpes chaudes, accompagnées de la sauce au nuoc-mâm, de salade, de rondelles de concombre, de feuilles de menthe et de coriandre.