

CREPE VIETNAMIENNE



Cette recette peut servir de plat ou d'entrée selon l'appétit de chacun.

Pour 4 personnes (4 crêpes), il vous faut :

Pour la pâte :

- > 100 g de farine de riz
- > 250 ml d'eau
- > ½ cc de curcuma
- > ½ cc de sel
- > ½ cc de glutamate (disponible dans les épiceries asiatiques)
- > un brin de ciboule

Pour la garniture :

- > 100 g de crevettes crues
- > 100 g de poitrine de porc
- > 100 g de germes de soja
- > 1 oignon finement émincé

Accompagnement :

- > quelques feuilles de laitue
- > quelques feuilles de menthe
- > quelques feuilles de coriandre
- > sauce à nems (disponible en grande surface)

Mélangez la farine et l'eau jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Puis ajoutez le curcuma, le sel, le glutamate et la ciboule émincée. Réservez. Décortiquez vos crevettes et les fendre en deux dans le sens de la longueur. Emincez la poitrine de porc.

Dans une poêle chaude, versez un filet d'huile et faites revenir une petite quantité d'oignons, de crevettes et de porc. Une fois les crevettes bien roses, versez une louche de pâte et couvrir environ une minute. Ajoutez ensuite une poignée de germes de soja et repliez la crêpe en deux. Couvrir encore une petite minute et débarrassez dans un plat. Renouvelez l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.

Enroulez un peu de crêpe dans une feuille de laitue avec de la coriandre et/ou de la menthe et trempez dans une sauce à nems. Dégustez.