Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Crêpes banh xeo

Ingrédients

200 g de farine banh xeo, 45 cl de lait de coco, 1 L d' eau, 0,5 g de safran, Unité Sel, 250 g de germes de soja, 2 Unité oignon, 200 g de scampis (16/20), 400 g de carré de porc, 2 càs de saké de rose Mei Kwei lu chiew, 2 càs de sauce soja claire, 1 botte de jeunes oignons, 50 g de sucre, 6 càs d' huile végétale, 2 càc de pâte de piment ki mao, 6 càs de sauce poisson (nam pla), 50 g de poudre xa xiu, 5 cl de vinaigre blanc,

Préparation

Commencer par mariner le carré de porc coupé en grosses tranches dans un mélange de poudre xa xiu, de saké, de sauce d'huître et 3 càs de sucre. Mélanger de temps en temps. En tout, le porc doit mariner au moins deux heures. Réserver au frais.
Faire griller les tranches de porc au four pendant 20-25 minutes et les réserver.
Préparer la pâte à crêpes :
Mélanger la farine banh xeo avec le lait de coco, une pincée de sel et l'eau jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Ajouter les jeunes oignons coupés finement à la pâte. Laisser reposer la pâte le temps de préparer la farce.
Préparer la farce :
Commencer par emincer finement les oignons. Couper le rôti de porc en fines tranches, décortiquer les scampis et laver les pousses de soja. Réserver séparément.
Faire chauffer un filet d'huile dans une poêle anti-adhésive, y faire revenir quelques instants les oignons émincés. Ajouter les scampis, le porc émincé et les germes de soja. Assaisonner avec un peu de sauce soja et réserver.
Pour la crêpe, chauffer une poêle antiadhésive, ajouter un filet d'huile, verser ensuite une louche de l'appareil à crêpes, et la répartir uniformément dans la poêle.
Quand la crêpe commence à devenir croustillante, ajouter la farce et la plier en deux. Poursuivre la cuisson quelques instants et la dresser sur l'assiette de service.
Pour déguster, la rouler dans une feuille de salade, avec une feuille de menthe, et assaisonner d'un peu de sauce nuoc nam.
Pour la sauce nuoc nam :
Bien mélanger la sauce poisson, le sucre, le vinaigre blanc et la pâte de piment.

Notes :