



## Les recettes

### A A F V RECETTE cours RITA

#### **BANH CUÔN (crêpes laotiennes).**

Recette pour 20 crêpes

#### **Ingrédients :**

Pour la pâte à crêpes :

- 1 sachet de 400g de farine de riz (Bôt Gao sachet bleu)
- 1/2 sachet de farine de tapioca (Bôt Gao sachet rouge)
- 2 l d'eau tiède
- 3 cuillères à soupe d'huile, du sel, quelques tiges de cébettes

La farce pour 20 crêpes :

- 1 kg de viande hachée (porc), quelques champignons noirs
- 1 gros oignon, des échalotes, sel, poivre, sauce nuoc man, sauce d'huître

#### **Pour la présentation :**

- Gio Taù BAY (mortadelle chinoise), des échalotes, des pousses de soja

#### **Préparation**

- Mixer la viande hachée, l'oignon, les champignons, la sauce d'huître, le nuoc man, le sel, le poivre. Faire cuire.

- Préparer la pâte à crêpes en mélangeant la farine, l'eau, le sel, les tiges de cébette coupées en fines rondelles. La pâte doit être liquide.

- Graisser la poêle, bien la chauffer.

- Verser une louche de pâte à crêpes. Couvrir et faire cuire la crêpe sans la retourner.

*La cuisson de la crêpe est délicate : la crêpe est cuite quand elle est translucide.*

- La mettre à l'envers sur une planche à découper, la garnir avec la farce et la rouler comme un nem.

- Faire cuire les échalotes dans l'huile.

- Découper la mortadelle en lanières

- Présenter les crêpes dans un grand plat décorer avec des pousses de soja, la mortadelle, les échalotes.