

Haemul Pajeon ; crêpe coréenne aux fruits de mer, légumes et oignon vert |

Recette pour 4 personnes

Description

Une authentique crêpe coréenne aux fruits de mer, un intérieur moelleux et un extérieur croustillant que vous allez sûrement adorer !

L'astuce du chef

Faire frire des crêpes plus petites et non 1 grosse crêpe sera plus facile à manipuler et vous obtiendrez des morceaux plus croustillants.

Ingrédients

Crêpes

- 100 Gr Farine
- 2 Cuil. à soupe Féculé de maïs
- 1 Cuil. à thé Poudre à pâte
- 1 Pincée(s) Poudre d'ail
- 1 Unité(s) Oeuf
- 75 Ml Eau
- Sel et poivre

Garniture

- 8 Unité(s) Oignon vert
- 1 Petit(e)(s) Piment rouge
- 100 Gr Chou chinois
- 100 Gr Crevettes fraîche
- 100 Gr Moules cuites
- Sel et poivre

Sauce

- 2 Cuil. à soupe Sauce soya
- 2 Cuil. à soupe Vinaigre de riz assaisonné
- 2 Cuil. à thé Huile de sésame grillé
- 1 Cuil. à thé Graines de sésame noir et blanc
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**

Mise en place

Taillez les oignon verts en tronçons (3cm) et émincez le chou.

Taillez finement le piment rouge.

Coupez les crevettes et les moules grossièrement.

Mélangez tout les ingrédient de la pâte à crêpe, salez, poivrez et laissez reposer 10 minutes.

Dans un petit bol, mélangez tout les ingrédients de la sauce et réservez.

Crêpes

Préchauffez une grande poêle anti-adhésive avec un fond d'huile végétale.

Mélangez dans la pâte à crêpe ; les oignons verts, les fruits de mer, le piment rouge, le chou.

Faites cuire dans un peu de mélange à la fois afin de former de petites crêpes.

Cuire à feu moyen jusqu'à ce que le fond soit doré, environ 3-4 minutes.

Retournez la crêpe et ajoutez un peu d'huile végétale sur les bords. Cuire encore 3 à 4 minutes jusqu'à ce que les fruits de mer soient bien cuits et que la crêpe ait une couleur dorée. Retirez et placez sur un papier absorbant.

Montage

Placez les crêpes dans une assiette et servez la sauce dans un petit bol à côté.

Bon appétit!