BANH CUON

(Crêpes blanches pour 6 à 8 personnes)

LA PÂTE:

200 gr de farine de riz
200 gr de farine de tapioca
1l d'eau
1/2 c a c sel
50 ml d'huile de tournesol

Dans un saladier mélanger tous les ingrédients sauf l'huile
Ajouter l'huile
Réserver

LA FARCE:

40 gr champignons noirs
400 gr de viande de porc hachée avec oigon jaune
2 oignons moyens
1 c a s de sucre
1 c a s sauce d'huître
1 c a s sauce de poisson
Poivre + l'huile de tournesol

Réhydrater les champignons noirs dans un bol d'eau tiède pendant 20mn.
Dans une poêle, faire revenir la viande de porc hachée avec un peu d'huile. Ajouter le sucre + sauce de poisson + sauce d'huître
Faire sauter jusqu'à la cuisson complète.
Réserver.

CUISSON ET PLIAGE DES CREPES:

Mélanger à nouveau jusqu'à obtenir une pâte fluide et homogène
Faire chauffer la poêle avec un peu d'huile de tournesol pour la 1ère crêpe. Verser une louche de pâte pour obtenir une crêpe fine.

Quand les bords de la crêpe se décollent, les prendre avec 4 doigts et déposer la crepe dans une assiette. Farcir et rabattre les 4 côtés et réserver.

Renouveler l’opération jusqu'à épuisement des crêpes

SAUCE POISSON

3 bols de sucre
9 bols d'eau
3 bol sauce de poisson
3 bols vinaigre blanc

Faire chauffer l'eau et le sucre dans une casserole. Quand l'eau est chaude, retirer du feu
Ajouter la sauce poisson hors du feu + vinaigre blanc, mélanger et réserver.

Échalotes
4 à 6 échalotes
80 ml a 100ml d'huile de tournesol

Couper l'échalote en julienne.
Faire chauffer l'huile dans une casserole et ajouter l'échalote quand l'huile est chaude. Laisser dorer et réserver.

FARCE DE VIANDE DE PORC POUR PATÉ CHAUD

1kg de viande hachée de porc
1 gros oignon rouge (coupé en dès)
3 oignons jaunes
2 c a s sauce d'huître
2 c a s sauce de poisson
2 c a s de sucre
1 c a c d'anis étoile en poudre
1 c a c de poivre
1/2 c a c de sel

Dans un saladier, mélanger le tout et réserver.

MONTAGE DANS ASSIETTE

Une feuille de salade, menthe + coriandre + pousses de soja blanchies + mortadelle vietnamien "cha hua " + échalotes frits + banh cuon + sauce de poisson.

Bon appétit!