




# crêpes salées japonaises

 **Temps de préparation**  
30 min à 1h

 **Difficulté**  
Moyenne



## Ingrédients

100 grammes de farine

1 œuf

125 ml de bouillon de poule (froid)

250 grammes de chou chinois (émincé)

100 grammes de scampis (ou de crevettes tigrées, décortiqués et émincés)

3 jeunes oignons (parties blanches et vertes séparées)

3 cuillères à soupe d'huile d'arachide

120 grammes de lard petit-déjeuner (fines tranches)

1 pièce de gingembre (émincé)

1 bouquet de coriandre (ciselée)

sel et poivre

### **Pour la sauce :**

6 cuillères à soupe de ketchup

3 cuillères à soupe de sauce worcestershire

1 cuillère à soupe de sauce soja

1 cuillère à soupe de xérès sec

1 cuillère à soupe de sucre

1 cuillerée à thé de moutarde

1 gousse d'ail

## Méthode de préparation

- 1.** Mélangez tous les ingrédients pour la sauce et réservez-la.
- 2.** Tamisez la farine dans un récipient. Ajoutez l'œuf et le bouillon et mélangez à nouveau. Salez et poivrez.



- 3.** Ajoutez les crevettes et le chou chinois émincé. Émincez la partie blanche des jeunes oignons et ajoutez-la à la pâte.
- 4.** Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle antiadhésive. Versez toute la pâte dans la poêle et aplatissez-la à la spatule. Laissez cuire à feu moyen pendant  $\pm$  10 minutes. Placez une assiette sur la crêpe et retournez-la avec la poêle pour renverser la crêpe sur l'assiette.
- 5.** Mettez le lard dans la poêle. Laissez glisser la crêpe dans la poêle et poursuivez la cuisson à feu doux pendant  $\pm$  5 minutes.
- 6.** Une fois cuite, renversez la crêpe sur une planche avec le côté lard vers le haut. Garnissez de gingembre haché, de coriandre et de la partie verte des jeunes oignons (coupée en rondelles). Arrosez de sauce. Coupez la crêpe en 4 et servez.