

# **Banh Cuon (crêpes roulées vietnamiennes)**

## **Ingrédients (pour 24 rouleaux):**

### **Pâte:**

2 tasses (240g) de farine de riz  
1 tasse (120g) de fécule de tapioca  
1 litre d'eau froide  
3 c. à table d'huile végétale  
1/2 c. à thé de sel

### **Farce:**

1lb (454g) de porc haché mi-maigre  
2 petites échalottes française (30g) - hachées finement  
2 petits oignons jaunes (75g) - hachés finement  
1/2 tasse de champignons noirs séchés  
2 c. à thé de sauce de poisson  
1 c. à table de sucre  
1 c. à thé de sel  
1/2 c. à thé de poivre

### **Accompagnements**

Sauce de poisson (trempe) --> voir notre recette de sauce de poisson  
Jambon vietnamien "Cha Lua" - coupé en tranches  
Concombre - coupé en juliennes  
Fines herbes au choix: Menthe, basilic thaï, coriandre  
Oignons frits  
Fèves germées (cruées ou blanchies)

### **Préparation**

Mélanger ensemble tous les ingrédients de la pâte, puis remuer pour défaire les grumeaux. Laisser reposer 1h au réfrigérateur.

Réhydrater les champignons noirs en les faisant tremper 30 minutes dans de l'eau chaude. Lorsque ramolis, égoutter et hacher finement.

Mélanger ensemble tous les ingrédients de la farce. Cuire la farce en séparant bien la viande tout au long de la cuisson. Lorsque complètement cuit, transférer dans un bol et mettre de côté.

Pour la cuisson des crêpes, faire chauffer un poêlon de taille moyenne et badigeonner une mince couche d'huile dans le fond. Bien remuer le mélange à crêpe avant chaque utilisation.

Verser environ 50ml (un peu moins de 1/4 de tasse) de mélange dans le poêlon et faire des mouvements circulaires pour étendre le mélange sur toute la surface. Lorsque que le mélange fige, déposer le poêlon et mettre le couvercle pour environ 30-60 secondes. Le temps de cuisson va dépendre de l'épaisseur de la crêpe.

Quand la crêpe est cuite, renverser le poêlon sur une planche à découper. Laisser tomber la crêpe sur la planche.

Badigeonner à nouveau une très mince couche d'huile dans le poêlon, et verser encore du mélange à crêpe. Lorsque qu'on dépose le couvercle sur le poêlon, on peut aller garnir la crêpe qui attend sur la planche. Placer une petite quantité de farce sur la crêpe, rabattre les deux côtés, puis rouler la pâte en faisant 2 tours. Le rouleau n'est pas supposé être serré.

Répéter jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de mélange à crêpe ou de farce.

Pour servir, mettre la quantité de rouleaux désirée dans une assiette, verser une bonne quantité de sauce de poisson trempe sur les rouleaux. Éparpiller des concombre en julienne sur les banh cuon, et saupoudrer le tout d'oignons frit. Vous pouvez manger avec les herbes fraîches de votre choix (menthe basilic ou coriandre) coupées en petits morceaux et éparpillées un peu partout. Pour les fèves germées, on peut les manger crues si on veut un peu de croquant, sinon on peut les blanchir 3 secondes si on préfère les ramolir. Finalement, servir le tout avec des petites tranches de jambon vietnamien.

\*C'est un plat qui se mange à température pièce, mais on peut aussi le réchauffer au micro-onde si on préfère le manger chaud ou si on le mange le lendemain.