Yachaejeon - Pancakes de légumes coréens

Cuisine du monde / plat

Par Qookster

Détail de la recette



Difficulté	Couverts	Prix	Préparation	Cuisson
Facile	4	$	20min	10min

#VoyageCulinaire

Annyeonghaseyo! Viens, viens, on va manger coréen, tu vas voir on est bien!! Aujourd'hui je te propose de découvrir les pancakes aux légumes coréens, recette simple et surtout vraiment trop bonne! Il existe plusieurs variantes de cette recette notamment avec des fruits de mer ou de la viande. J'utilise dans cette recette de la courgette, si tu préfères un légume de saison, utilise un blanc de poireau à la place Dans la gastronomie coréenne, ces pancakes se servent en accompagnements, mais tu peux ici les présenter en entrée pour 4 ou en plat principal pour 2 personnes, avec une petite salade, tu seras au top!

Liste des ingrédients

Pour les pancakes

1 botte d'oignons verts

2 carottes

1 courgette

180 g. de farine

2 dl. D'eau

1 oeuf

1 cc. de sucre

1 cc. de levure

Sel

Pour la sauce

2 cs. de soja

2 cs. d'eau

2 cc. de vinaigre de riz

2 cc. de sucre brun

1 cc. de gingembre râpé

1 cc. de piment en flocon

Étapes de préparation

1

Détaille les légumes en julienne pas trop fine.



2

Mélange la farine, l'eau, l'oeuf, le sucre, le sel et la levure pour obtenir une pâte homogène.



3

Intègre les légumes à la pâte et mélange bien pour les enrober.



4

Fais chauffer un peu de matière grasse dans une poêle et réalise les pancakes en les faisant cuire 3-5 minutes sur chaque face.



5

Réalise la sauce en combinant tous les ingrédients.



6

Sers les pancakes avec la sauce et régale toi! Bon app'

