



yep exotique

Entrée
Plat

45 min

Ingrédients (pour 6 yeps moyennes) :

Préparation des yeps

- 200 g de mix yep
- 200 ml de lait de coco
- 200 ml d'eau
- ½ c. à c. de curcuma en poudre
- 3 à 4 tiges de ciboulette
- 100 g de pousses de soja
- Quelques cacahuètes grillées
- Quelques feuilles de salade verte

Garniture

- 400 g d'échine de porc
- Huile de tournesol ou arachide
- 1 gros oignon, 1 gousse d'ail
- 3 c. à s. de sucre en poudre
- Sauce nuoc mam pure
- 1 à 2 c. à s. de sauce soja
- 1 pointe de couteau de 5 parfums

Tout d'abord, ébouillanter rapidement les pousses de soja.
Laver et émincer la salade, puis piler les cacahuètes.

Garniture :

Couper la viande de porc en fines lamelles. Émincer l'oignon.

Faire chauffer à feu vif le sucre dans une casserole.

Dès l'obtention d'un caramel roux, ajouter 2 c. à s. d'huile, la viande et l'oignon, 2 c. à s. de sauce soja, les 5 épices et l'ail pressé.

Faire cuire à feu moyen jusqu'à évaporation totale du jus. Laisser caraméliser.

Ajouter 2 c. à s. de nuoc mam pur, salez, poivrez. Réserver au chaud.

Préparation des yeps :

Mélanger la préparation pour yeps de riz, la poudre de curcuma et une pincée de sel.
Mélanger l'eau et le lait de coco. Verser sur la préparation. Bien mélanger l'ensemble.

Ajouter la ciboulette lavée et ciselée. Chauffer une poêle anti-adhérente huilée.

Déposer une louche de pâte et former une crêpe. Laisser cuire 1 à 2 minutes environ de chaque côté. Déposer la yep sur une assiette.

Sur une moitié, faire un lit de salade et déposer le porc au caramel réservé au chaud et les germes de soja.

Saupoudrer de cacahuètes pilées. Plier la yep. Servir accompagné de sauce nuoc mam préparé.

ASTUCES !

Vous pouvez ajouter 1 c. à c. de miel ou quelques cuillères de jus d'ananas en fin de cuisson qui apportera un parfum subtil à votre porc au caramel.

Commandez en ligne ou consultez la liste de nos points de vente sur