

# Banh Cuon au porc et champignons noirs

## Ingrédients (pour 15 à 16 raviolis) :

### Pâte à raviolis :

- 200 g de Mix Bahn Cuon
- 400 ml d'eau
- 1 pincée de sel

### Farce :

- 300g de porc haché (épaule ou rouelle)
- 3 têtes de champignons noirs réhydratés 20 mn dans l'eau bouillante et hachés
- 2 échalotes finement émincées
- 1 gousse d'ail hachée
- 1 cuillère à soupe de nuoc mam (en épicerie asiatique)
- 1 à 2 cuillères à soupe d'huile
- sel
- poivre

### Accompagnement :

- 400g de pousses de soja blanchis
- feuilles de coriandre fraîche
- ciboulette
- 3 cuillère à soupe d'échalote frite (en épicerie asiatique)
- 200g de mortadelle vietnamienne (gio / cha lua) (en épicerie asiatique)
- sauce nuoc mam préparée (sauce à nem)

### Ustensiles

- Crêpière anti adhérente de 18-20 cm
- Pinceau de cuisine

Entrée !  
Plat

45 min

## Préparation de la farce :

Dans une poêle, faire revenir à feu vif dans un d'huile, l'oignon et l'ail puis la viande hachée sans cesser de remuer pendant 5 minutes. Saler et poivrer. Ajouter les champignons noirs et la sauce nuoc mam. Continuer la cuisson sur feu moyen pendant 3 minutes.

Réservez hors du feu.

## Confection des raviolis :

1- Préparer 4 assiettes légèrement huilées ou un plat recouvert d'une feuille d'aluminium huilée pour poser les raviolis confectionnés, un bol avec un peu d'huile et un pinceau de cuisine pour huiler la crêpière tous les 2 ou 3 raviolis.

2- Préparer la pâte à Banh cuon, mélanger 200g de mix yep pour Banh cuon dans 400 ml d'eau, saler.

Remuer régulièrement la pâte pour éviter le dépôt au fond du saladier.

3- Chauffez à feu moyen la crêpière légèrement huilée. Déposez une louche de pâte et formez une crêpe. N'hésitez pas à renverser le surplus dans le saladier pour avoir une crêpe fine. Couvrir une vingtaine de seconde.

4- Baisser le feu et déposer au centre de la crêpe une cuillère à soupe de farce, former un rectangle en repliant les bords de la crêpe sur la farce à l'aide d'ustensiles en bois ou en silicone.

5- Faire glisser le Banh cuon sur une assiette huilée. Éviter autant que possible de les manipuler, car ils sont très fragiles et se déchirent facilement. Répéter l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.

Prévoir 4 à 5 raviolis par assiette. Huiler légèrement la surface des raviolis pour éviter qu'ils ne collent entre eux.

6- Réchauffer au four à micro-ondes à puissance moyenne par série de 10 secondes.

7- Servir chaud parsemé d'échalote frite, arroser de sauce nuoc-mam préparée. Accompagner de pousses de soja, de feuilles de coriandre fraîche, de ciboulette ciselée et de fines tranches de mortadelle vietnamienne.

Varier les farces selon l'envie, la version végétarienne est délicieuse avec du tofu et différents légumes.

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

[www.yepityourself.com](http://www.yepityourself.com)