

Station gourmande

Découvrir les saveurs et mets du monde

Crêpes aux courgettes ou mariage du Maroc et du Cambodge

Symbole de ce que j'aime, que j'ai envie de vous faire découvrir. Vous pouvez mélanger facilement les cuisines de plusieurs cultures pour créer votre **propre identité culinaire**.

La mienne, un doux **mélange entre les cuisines méditerranéennes et les cuisines asiatiques**. Mais comme toujours une seule définition ne suffit pas et ma soif de découverte, mon envie d'être surprise, **me fait voyager à travers le monde** sans oublier l'immense richesse de la cuisine européenne.



La présentation des crêpes se fait sur une **cuillère chinoise** mais vous pouvez aussi utiliser des petites coupelles. Je les sers pour un **apéro dînatoire** mais vous pouvez en faire une **entrée** très agréable. Le pliage se fera en carré pour une plus jolie présentation.

Pour **16 cuillères**

100 g de farine
300 ml de bouillon de légumes (eau + cube)
1 pincée de curcuma
1 oeuf
2 courgettes
1 cs de préparation pour émincée de poulet façon tajine
1/8 botte de coriandre

1 oignon nouveau ou des cives
3 cs de vinaigre de riz
Huile d'olive
Huile

Mélangez la **farine** et le **curcuma**. Cassez l'**oeuf** dans un bol, le battre sans faire trop d'air. Ajoutez-le à la **farine** et mélangez au fouet.

Versez un peu de **bouillon**, délayez et continuez à verser pour obtenir une **belle pâte lisse**. Mettez de côté.

Lavez les **courgettes** et coupez les extrémités. **Râpez** les courgettes. J'utilise un **couteau à julienne**.

Dans une poêle, versez un filet d'**huile d'olive**. Ajoutez la courgette et faites revenir. Attention de baisser le feu. Saupoudrez du **mélange à tajine**. Il n'est pas nécessaire de saler. Laissez cuire **3 à 5 minutes**.

Lavez et hachez la **coriandre**. Ciselez très fin l'**oignon**. Mélangez les deux ingrédients avec le **vinaigre de riz**.

Faites chauffer une poêle, versez un filet d'huile, épongez avec un papier essuie-tout. Versez 2 cuillères à soupe de pâte et couvrez d'un couvercle. L'idéal est de cuire les crêpes dans un wok.

Soulevez le **couvercle**, déposez une cuillère à café de courgette. **Pliez la crêpe en 3** (à rabattre sur la farce) puis rabattez légèrement des bords. La quantité de farce dépendra de la taille de vos crêpes.

Déposez la crêpe sur une planche à découper, **coupez-la** en deux (ou trois).

Versez un peu de **vinaigrette** lorsque la crêpe est encore chaude puis déposez-la dans une **cuillère chinoise**. Il est important de verser la vinaigrette immédiatement pour que tous les parfums se mélangent à chaud.

Faites la même chose pour le reste de la préparation.

A vos marques ...