

Cônes d'oeufs avec farce piquante



Ingrédients

Pour 4 personnes

4 oeufs
4 cs de farine
100 ml de lait
sel
50 g graines de sésame blanches
Huile

Pour la farce:

160 g de filet de porc
80 g de germes de soja
1 petite salade
Tabasco Brand Pepper Sauce
1 poivrons rouge
60 g de lard
2 oignons
2 Pak Choi (chou moutarde)
sucre
sel, poivre

Préparation

Faites une pâte légère et crémeuse à partir d'oeufs, de farine et de lait. Assaisonnez avec du sel et les graines de sésame grillées. Ensuite, faites cuire des crêpes très fines dans une poêle enduite d'huile. Laissez-les refroidir sur un grill.

Coupez le filet de porc en fines lanières et faites-le mariner dans la sauce au Tabasco Brand Pepper. Epluchez et coupez les oignons en deux et coupez-les en fines lamelles.

Coupez le poivrons rouge, la salade et le Pak Choi également en lanières. Faites frire les lanières de filet de porc dans une poêle bien chaude.

Assaisonnez avec du sel, du poivre et du sucre. Juste avant que le filet ne soit cuit, ajoutez le lard finement haché.

Mélangez le tout et assaisonnez avec Tabasco Brand Pepper Sauce, si nécessaire.

Avant de servir, formez des petits sacs à partir des crêpes fines et remplissez-les avec la salade de filet de porc.

Temps de préparation: environ 50 minutes



Haecky Import AG