Okonomiyaki, crêpe japonaise au chou et aux crevettes

Une épaisse crêpe salée au chou, cuite à la poêle et nappée de sauce brune sucrée et de mayonnaise. Un street food japonais très gourmand.

4 personnes	15 min préparation	20 min cuisson	35 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 300 g de chou blanc
- 150 g de farine
- 200 ml d'eau
- 3 oeufs
- 200 g de crevettes décortiquées
- 2 oignons nouveaux
- 1 c. à café de levure chimique
- 4 c. à soupe de sauce brune sucrée type Worcestershire
- 4 c. à soupe de mayonnaise
- 2 c. à soupe d'huile

Préparation

1. Mettre le chou en morceaux dans le bol, puis hacher grossièrement.
   4 sec / vitesse 4
2. Ajouter la farine, l'eau, les oeufs, la levure et les oignons nouveaux, puis mélanger sans trop travailler.
   15 sec / vitesse 3 / sens inverse
3. Incorporer les crevettes à la spatule.
4. Verser un quart de la pâte dans une poêle huilée, aplatir et cuire à feu moyen 5 minutes par face.
5. Napper de sauce brune et de filets de mayonnaise. Répéter avec le reste de pâte.

Le conseil de Tiha
Cuis à feu moyen et à couvert, la crêpe est épaisse et le centre doit cuire sans brûler le dessous.

Conservation : 1 jour au réfrigérateur, à réchauffer à la poêle.