

KANOM KROK (crêpes thaï à la noix de coco)



Le kanom krok est un dessert à grignoter que l'on rencontre fréquemment dans la rue en Thaïlande. Les recettes varient mais en voici une qui fonctionne bien.

Pâte de riz : Bien mélanger 120g de farine de riz et 250 ml d'eau à la spatule en versant l'eau progressivement pour éviter les bulles et les grumeaux. Bien mélanger les ingrédients (250 ml d'eau, 1/3 tasse [cup] de riz au jasmin cuit, 1/2 tasse [cup] de noix de coco râpée, 1/2 cc de sel) au blender pour obtenir un mélange homogène. Mélanger cet appareil à la pâte de riz précédente et laisser reposer 1 heure.

Pâte sucrée : Mélanger 250 ml de noix de coco, 160g de sucre, 1 1/2 cc de sel, 1 oignon vert ciselé (ou de la ciboulette).

Astuce : verser les 2 pâtes dans deux verres doseurs pour pouvoir les verser plus facilement dans la poêle (ou sinon utiliser une louche de petite taille).

Cuisson : La confection des Kanom krok nécessite l'utilisation d'une poêle spéciale alvéolée en fonte d'aluminium. L'idéal est de cuire sur du gaz. Cette poêle est disponible dans les épiceries asiatiques bien achalandées ou sur internet. A défaut, utilisez une poêle à blinis aux bords suffisamment profonds.

Chauffer progressivement la poêle et huiler chaque alvéole à plusieurs reprises avec un tissu imbibé d'huile neutre. La poêle ne doit pas fumer. Verser la pâte de riz. Lorsqu'on la verse, elle doit grésiller dans la poêle. Couvrir avec un couvercle adapté et laisser cuire une minute.

Verser ensuite la pâte sucrée au dessus. Couvrir et laisser cuire 5 minutes jusqu'à ce que les bords se détachent et que le fond soit caramélisé. Lorsque les crêpes sont cuites, elles se détachent facilement du moule en s'aidant d'une petite cuillère.

Si vous avez du mal à les détacher, ajouter un peu plus de farine de riz dans la pâte.

Huiler la poêle entre chaque cuisson de crêpes.

Bon appétit !