



Accompagnement – Omelettes roulées frites

27 c.c. = 1 dl.

4 pers.

10 pers.

24 pers.

Farce :

bœuf haché	250 g.	650 g.	1'500 g.
vin chinois	2 c.c.	5 c.c.	12 c.c.
épices chinoises	1 c.c.	2,5 c.c.	6 c.c.
maïzena	2 c.c.	5 c.c.	12 c.c.
sauce soja	3 c.c.	8 c.c.	18 c.c.
jus de gingembre	1 c.c.	2,5 c.c.	6 c.c.
oignon moyen blanc très finement haché	1	10	24
poivre + pointe de Tabasco + sel	0,25 c.c.	0,6 c.c.	1,5 c.c.
huile	2 c.s.	5 c.s.	12 c.s.

Omelettes :

oeufs battus avec une pincée de sel	3	8	18
farine délayée dans 4 c.s. d'eau (omelette)	3 c.s.	8 c.s.	18 c.s.
farine délayée dans 6 c.s. d'eau (collage)	2 c.s.	5 c.s.	12 c.s.
huile de friture			
ketchup et sauce soya pour accompagnement			

Mélangez intimement la viande hachée, le vin, la sauce soja, le jus de gingembre, le sel, poivre, Tabasco, la maïzena et l'oignon. Divisez en 4 portions et aplatissez les.

Battez des oeufs, sel et mélange farine eau.

Enduisez la poêle d'une légère couche d'huile et chauffez. Versez 1/4 de l'œuf battu, soit juste assez pour une omelette très mince couvrant le fond de la poêle. Dès que l'omelette est "prise", retirez l'omelette, laissez refroidir et faites les autres omelettes.

Déposez sur toute la surface la farce sur chaque omelette, roulez la et collez la fin avec le mélange eau - farine. Coupez en biais en morceaux d'environ 5 cm. chacun.

Chauffez l'huile et faites frire chaque portion.

Servez avec de la sauce soja et une tache de ketchup.