

HOTTEOK OU CRÊPES SUCRÉES CORÉENNES

Ingredients (pour 2 personnes)

- 150 g de farine
- 1 oeuf
- 20 ml de lait
- 5 g de sucre
- 4 g de levure boulangère fraîche
- 1 pincée de sel
- 10 ml d'eau chaude
- de l'huile de cuisine
- 30 g de sucre brun
- 1 pincée de cannelle (ou plus selon les goûts)
- 5 g de cacahuètes hachées non salées
- 5 g de noix hachées
- 2-3 cuillères de miel

Preparation:

Dissoudre la levure dans une tasse d'eau chaude. Bien mélanger.

Dans un récipient mélanger la farine tamisée, le sel et le sucre.

Dans un bol, mélanger et fouetter le lait et l'oeuf.

Réunir la farine et le mélange oeuf-lait dans un saladier. Y incorporer la levure dissoute et pétrir jusqu'à obtenir une boule de pâte lisse et élastique. Rajouter un peu de farine tamisée supplémentaire si le tout est trop liquide. Puis filmer la boule de pâte et laisser reposer et doubler de volume à température ambiante pendant 30 à 60 minutes.

Pendant ce temps, réaliser la farce en mélangeant dans un bol le sucre brun, la poudre de cannelle, les cacahuètes et les noix hachées. Ajouter le miel et bien mélanger.

Diviser la pâte en petites parts égales selon le nombre hotteoks souhaités. Faire un puit dans chaque hotteok, puis y enfermer un peu de la farce et bien refermer les boules de pâtes.

Déposer les hotteoks du côté refermé dans une poêle bien huilée. Faire cuire à feu doux. Une fois que les hotteoks commencent à se colorer, les retourner puis appuyer doucement dessus avec le dessous d'un récipient préalablement huilé pour les étaler un peu. Les cuire des deux côtés jusqu'à ce qu'ils soient dorés comme des pancakes.

