



Kimchi pancakes



240 g de farine
120 g de farine de riz
30 cl d'eau
1 gros œuf battu
150 g de kimchi, grossièrement haché
2 oignons verts coupés en petit dés
100 g d'échine de porc hachée au couteau
1/2 c.à c. de sel
Huile végétale

Dans un grand saladier, mélangez les farines, le sel, l'eau, l'œuf battu. Battez légèrement de façon à combiner les éléments, l'ensemble doit avoir la consistance de la pâte à pancakes mais il n'est pas nécessaire qu'elle soit lisse. Ajoutez un peu d'eau si nécessaire, mais n'oubliez pas que le kimchi en apportera un peu.

Ajoutez le kimchi, le porc et les oignons verts.

Dans un grande poêle, faites chauffer une cuillerée à soupe d'huile sur feu moyen. Versez une louche de pâte dans la poêle et étalez-la de façon à former un cercle de 20 cm de diamètre. Laissez cuire 3 à 4 mn, jusqu'à ce que les bords deviennent dorés et croustillants, retournez et faites cuire encore 3 mn. Recommencez avec le reste de la pâte, en ajoutant de l'huile si nécessaire.

Déposez sur du papier absorbant, puis découpez en bouchées.