CRISPY BANH XEO

INGRÉDIENTS pour 15 Banh Xeo

15	**pièces**	**8100971 Mini crêpes non sucrées Ø 10 cm**
150	grammes	Crevettes Black Tiger, crues et décortiquées
140	grammes	Steak vegan Planted
75	grammes	Pousses de haricots mungo, lavées
30	grammes	Jeunes pousses d'épinards, lavées
1	pièce	Oignon rouge, émincé finement
1	pièce	Peperoncino, en fines rondelles
		Sel et poivre, jus de citron vert
		Mayonnaise Sriracha pour parfaire l'assaisonnement

PRÉPARATION

Crêpes croustillantes:
Préchauffer le four (chaleur tournante) à 160 °C.

Placer les crêpes décongelées dans les empreintes d'une plaque de moules à muffins, de manière à former de petites corolles. Faire sécher les crêpes au four pendant 15–20 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dures et croustillantes. Réserver.

Garniture:
Saler et poivrer les crevettes et les faire revenir brièvement dans une poêle chaude à feu vif. Assaisonner de quelques gouttes de jus de citron vert. Réserver.

Snacker le steak Planted à feu vif dans une poêle, baisser le feu et faire cuire 5 minutes de chaque côté. Couper ensuite le steak en fines tranches. Réserver.

Garnir les corolles de crêpes croustillantes avec tous les ingrédients et terminer par quelques points de mayonnaise Sriracha pour parfaire l'assaisonnement.