

OKONOMIAKI AUX CREVETTES NORDIQUES

Nombre de portions : 25
 Poids après cuisson : 6747g
 Poids d'une portion : 270 g

INGRÉDIENTS	MÉTHODE
1200 g de bacon coupé en lardons	1. Colorer au four à 200 °C (400 °F) environ 8 minutes.
680 g de farine	2. Égoutter.
7.5 ml / 4 g de poudre à pâte	3. Mélanger.
7.5 ml / 8 g de sel	4. Reposer au réfrigérateur environ 30 minutes.
7.5 ml / 7 g de sucre	
1150 ml de fumet de poisson	
24 œufs battus	
1500 g de crevettes nordiques	
1500 g de chou vert râpé au robot	
Lardons réservés	
Appareil à okonomiaki reposé	5. Verser dans deux insertions chemisées d'un papier parchemin.
	6. Cuire au four à 175 °C (350 °F) environ 15 minutes.
	7. Portionner en 4 carrés.
375 ml / 375 g de ketchup	8. Mélanger.
250 ml de sauce Worcestershire	
180 ml de sauce aux huîtres	
60 ml / 50 g de sucre	
180 ml / 45 g d'oignons verts ciselés	9. Garnir l'okonomiaki au service.



Saviez-vous que...

Pour ajouter un petit goût marin à vos recettes, osez les algues. En plus d'être gorgées de vitamines, il vous sera facile d'en trouver du Québec, aussi bien séchées, préparées que marinées.

