

HOTTEOK 호떡

CREPES COREENNES A LA CANNELLE ET AUX CACAHUETES



INGRÉDIENTS (2 personnes)

- 150 g de farine (+ levure)
- 1 œuf
- 20 ml de lait
- 5 g de sucre
- 10 ml d'eau chaude
- Sel
- 30 g de sucre brun
- Une pincée de **cannelle**
- **Cacahuètes** hachées
- **Noix** hachées
- 3 cuillères de miel
- Huile de cuisine

PRÉPARATION

1. Mettre dans un bol la farine, la levure le **sel et le sucre** tamisés.

2. Fouetter le **lait et l'œuf** dans un autre bol avec un peu d'eau chaude.

3. Mélanger (1) et (2) et pétrir ce mélange. Si la pâte est trop liquide, rajouter un peu de farine. Former une boule, filmer et laisser une heure au réfrigérateur.

4. Mettre dans un bol le **sucre brun, la cannelle**, les **cacahuètes**, le miel, les noix bien hachées et le miel. Bien mélanger.

5. Diviser la pâte en nombre de *Hotteoks* souhaités. Faire un puit dans chaque Hotteok, y ajouter un peu du mélange (4) à l'intérieur, puis bien refermer.



6. Dans une poêle huilée, déposer les Hotteoks *avec les côtés fermés dessous, en contact avec la poêle*. Faire cuire à feu doux. Une fois que les crêpes commencent à se tacher, il faut les retourner et **appuyer doucement dessus** pour les

aplatir. Cuire jusqu'à ce que la surface soit légèrement dorée des deux côtés.