



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes



**1 MARCHÉ, 1 CHEF,
1 RECETTE**

FICHE RECETTE

Saint-Rambert-d'Albon



©2024 M ton Marché / Graphisme : **WANTED!** - Ne pas jeter sur la voie publique



Le Kottu Bœuf sri-lankais



Ruchira Bappu
Aranchige



? PLAT

🕒 1H00

🍴 2 personnes

PÂTE

- ✓ 200g de farine de blé
- ✓ 1 à 2 tasses d'eau
- ✓ 10cl d'huile
- ✓ 1 càc de sel

INGRÉDIENTS

- ✓ 1 poireau
- ✓ 2 carottes
- ✓ 1/4 de chou chinois
- ✓ 1 gros oignon rouge
- ✓ 1 piment vert
- ✓ 2 œufs
- ✓ Une dizaine de feuilles de curry
- ✓ 7g de gingembre frais râpé
- ✓ 3 gousses d'ail
- ✓ 1 à 2 càc de poudre de piment rouge
- ✓ Huile d'olive

Préparation de la pâte

- 1 Mélanger l'ensemble des ingrédients en ajoutant l'eau au fur et à mesure.
- 2 Huiler les mains et former des boules qui tiennent dans le creux de la main.
- 3 Laisser reposer 1 à 2 heures dans du film alimentaire.
- 4 Étaler les boules pour former des petites crêpes et cuire la première à feu doux.
- 5 Retourner-la, puis déposer la deuxième crêpe par-dessus.
- 6 Reproduire ce processus en retournant à chaque fois le tas de crêpes pour obtenir un mille-feuille.
- 7 Rouler le mille-feuille, le couper dans la longueur en fines lamelles puis dans la largeur.

Préparation des légumes sautés aux œufs

- 1 Émincer le poireau, les carottes, le chou chinois, le piment vert et l'oignon rouge.
- 2 Écraser les gousses d'ail et râper le gingembre.
- 3 Dans un wok, faire revenir le gingembre, l'ail et les feuilles de curry avec de l'huile d'olive.
- 4 Ajouter l'ensemble des légumes et pour un plat plus épicé, un peu de poudre de piment rouge.

Préparation du Kottu

- 1 Dans le wok, ajouter aux légumes les petits morceaux de pâte.
- 2 Faire revenir le tout jusqu'à l'obtention d'une cuisson dorée puis ajouter les deux œufs.
- 3 Assaisonner avec 150g de sauce curry de bœuf, continuer à chauffer puis déguster.

Taprobana

52 Av. Dr Lucien Steinberg, 26140 Saint-Rambert-d'Albon - 09 88 55 53 34