Les Lahmacun de Tatie Jones
Aunty Jones 's Lahmacun

crêpes turques / Turkish pancakes

0-gluten & Végé Brest
Mj Mc Allen

Crêpes épaisses

- 100 grammes de farine de riz/millet
- 40 grammes de fécule de maïs,
- 70 grammes de fécule de pomme de terre
ou 1 pomme de terre (taille moyenne) cuite
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive vierge
- 50cl de lait de soja
- 1 pincée de sel fin

Pancakes

- 100g flour of rice/millet
- 40g corn starch
- 70g potato starch or 1 cooked potato (medium size)
- 3 tbsp. olive oil
- 50cl soy milk
- 1 pinch salt

Garniture

- 1 c à soupe d'huile d'olive
- 1 oignon rouge , finement émincé
- 125 de tofu fumé
- 3 grosses tomates
- 4 c à soupe de persil finement ciselé
- 3 c à soupe de pignons de pin ou pistaches, grillés
- 1 feuille de coriandre finement ciselée
- ½ c à c de sel
- 1 c à s de jus de citron vert frais

Garniture

- 1 tbsp. olive oil
- 1 red onion, finely minced
- 125 of smoked tofu
- 3 big tomatoes
- 4 tbsp. leaf parsley thinly sliced
- 3 tbsp. pine nuts or pistachios, grids
- 1 sheet coriander thinly sliced
- ½ tsp. salt
- 1 tbsp.fresh lime juice

Préparation de la garniture

- Dans une grande poêle, faire chauffer 1 c à s d'huile d'olive
- Faire revenir les oignons 2 mn; ils doivent être translucides
- Ajouter le tofu nature et le tofu fumé hachés, remuer jusqu'à ce que le tofu prenne une belle couleur doré
- Ajouter les tomates, les pignons de pin ou pistaches
- Laisser mijoter 10 à 15 mn, puis arroser de jus de citron vert
- Garnir chaque crêpe de la préparation de tofu

Preparation of the garniture

- In a large frying pan, heat 1 tbsp. olive oil
- Sauté the onions 2 mn; they must be translucent
- Add and brown the chopped tofu-nature and the chopped smoked tofu
- Add the tomatoes, roasted pine nuts or pistachio
- Simmer for 10/15 mn, then baste with lime juice
- Garnish each pancake with the garniture

Préparation de la sauce blanche

- 400g de tofu soyeux
- 2 oignons finement hachés
- 1 à 2 gousses d'ail selon le goût
- 1 petite feuille de coriandre

*Ajouter la salade et la menthe finement ciselées dans la crêpe chaude, roulez-la… dégustez, savourez, fermez les yeux…

** Accompagner les crêpes d'un thé turc – **Çay** ou **Raki** ou Graves - **Château Le Druc de Perran** (AB – Récoltant)

Bon Appétit !

Preparation of the white sauce

- 400g silken tofu
- 2 onions finely chopped
- 1 to 2 garlic clove, according your taste
- 1 small sheet of coriander

* Add the salad and mint finely chopped on the hot pancake, wrap it … enjoy, let yourself be spoiled, close your eyes …

** Serve the pancakes with a Turkish tea – **Çay** or **Raki** or Graves red wine – **Château Le Druc de Perran** (organic wine production)

Enjoy!