



Ingrédients :

- 15 g de levure de boulanger ou 1 c. à café de levure chimique
- 1/2 tasse d'eau chaude
- 1 1/2 c. à café de sucre
- 1 1/2 tasse de riz moulu
- 1 1/2 tasse de farine de riz
- 1 c. à café de sel
- 70 cl de lait de coco

Préparation :

Émietter la levure dans 1/2 tasse d'eau chaude, bien remuer pour la délayer, ajouter le sucre et laisser reposer 10 minutes.

Dans un saladier, mélanger le riz moulu, la farine et le sel.

Ajouter la levure délayée à la crème de coco et verser dans le saladier où se trouvent la farine et le riz moulu.

Mélanger de façon à obtenir une pâte pas trop épaisse et bien lisse, comme une pâte à crêpes.

La laisser reposer une nuit ou la placer pendant 1 heure dans un four éteint mais encore tiède. Elle doit doubler de volume.

Lorsqu'on verse la pâte dans la poêle, que l'on fait tourner, elle doit en couvrir les parois d'une fine couche presque transparente. Si elle n'est pas assez fluide, ajouter un peu de lait de coco.

Faire chauffer la poêle à feu doux et la huiler légèrement.

Verser une petite louche de pâte, soulever immédiatement la poêle par ses deux anses et la faire tourner de façon à ce que la pâte en tapisse les 2/3 de la hauteur, couvrir et laisser cuire 5 minutes à feu doux.

Découvrir, lorsque les bords de la crêpe commencent à prendre une teinte légèrement dorée.

Au centre de la crêpe, se trouve un petit cercle de consistance légèrement spongieuse, tandis que les bords incurvés sont fins et croustillants comme une gaufrette.

Retirer le hopper de la poêle à l'aide d'une spatule métallique.

Servir les hoppers chauds avec des sambol ou des curries de viande, de poisson ou de poulet.

Anecdotes : la cuisson se faisait en enfonçant la poêle à hoppers dans les charbons de bois, de manière à bien répartir la source de chaleur. Vous pouvez obtenir une poêle spécial hopper dans les magasins spécialisés.

www.azizen.com - copyright 2011-2012 - tous droits réservés