



## **Bulgogi** **(Barbecue coréen)**

### **Ingrédients (4 personnes)**

450g de bœuf (faux-filet ou basse cote)

100g d'oignon

150g de champignon de saison ou coréen

### **Assaisonnement :**

40ml de sauce de soja

50g d'oignon

2 gousses d'ail

20g de sucre

8g de poivre moulu

10ml d'huile de sésame grille

Huile

1. Emincez la viande très fine (ou vous pouvez demander tranché très fin en 0.3 à 0.5 cm d'épaisseur).
2. Mixez tous les ingrédients d'assaisonnement dans le blender.
3. Dans un bol, marinez la viande pendant 30 minutes.
4. Épluchez et émincez l'oignon et les champignons.
5. Faites chauffer une plaque de barbecue ou une poêle très chaude avec un peu d'huile, faites cuire à feu vif pendant 3 minutes puis laissez cuire encore 5 minutes à feu moyen.

\*\*\* Vous pouvez laisser mariner une nuit pour avoir un meilleur goût de marinade.

\*\*\* Des champignons ou carottes peuvent être ajoutés en fonction des goûts de chacun.