



Japchae **(VERMICELLES SAUTE AUX LEGUMES ET LA VIANDE)**

Ingrédients (4 personnes)

100g de viande (bœuf o porc)
200g de poivron rouge
200g de poivron vert
100g de carotte
150g d'oignon
½ Botte de ciboulette
100g de champignons de saison
80g de vermicelle

Assaisonnement vermicelle :

40ml de sauce de soja
20g de sucre
1 gousse d'ail haché
5g de poivre moulu
15ml d'huile de sésame grille
3ml de graine de sésame

1. Lavez les légumes, coupez les poivrons en lanières, carottes en julienne. Emincez l'oignon et les champignons. Coupez la viande en lanières.
2. Dans une poêle avec l'huile, sautez la viande et les légumes séparément.
3. Faites cuire les vermicelles avec l'eau bouillante pendant 2 minutes puis égouttez les vermicelles. Coupez les à l'aide de ciseaux si ils sont longs.
4. Faites chauffer une poêle huilée, puis faites sauter les vermicelles 2 minutes a feu moyen.
5. Dans un bol mélangez les vermicelles, les légumes et la viande avec l'assaisonnement.

*** Pour obtenir un meilleur gout et un plat joli, tous les ingrédients doivent être cuits a feu vif et séparément.