



Bibimbap

Ingrédients (4 personnes)

450g de riz rond
600g d'eau
300g de courgette
200g de carotte
150g d'oignon
200g de shiitake
170g de viande hachée

Marinade de viande :

3 gousses d'ail haché
25ml de sauce soja
30g de sucre
15ml d'huile de sésame grille
5ml de poivre moulu

Sauce piquante :

100g de pate de piment
20g de viande hachée
1 gousse d'ail haché
20g de sucre
50g d'eau
10ml d'huile de sésame grille
Huile

1. Lavez le riz jusqu'à l'eau devient claire, faite cuire dans une casserole avec 600g d'eau. Portez a l'ébullition sur un feu vif et puis continuez cuire pendant 15 a 20mins sur le feu doux.
2. Coupez les courgettes et les carottes en julienne, émincez l'oignon et les shiitakes.
3. Dans un bol marinez la viande hachée avec tous les ingrédients pendant 20 minutes.
4. Dans une poêle avec l'huile, faite revenir l'ail et puis ajoutez la viande hachée, la pate de piment, le sucre et l'eau, cuire pendant 5 minutes a feu doux et puis terminez avec l'huile de sésame grille.
5. Dans une poêle avec l'huile, saute les courgettes, les carottes, l'oignon, les shiitakes et la viande hachée séparément.
6. servez le riz et déposez les légumes et la viande au-dessus et puis ajoutez la sauce piquante à votre gout.

*** La quantité de sauce piquante utilisée dépend des gouts de chacun.

