

Le Bibimbap

Il n'y pas de recette très précise. C'est un lit de riz, avec de la viande marinée, des légumes, un œuf au plat. Voici donc mon interprétation du bibimbap :

Ingrédients pour 2 personnes:

- 1 verre de riz
- 200 g de viande de bœuf (du faux-filet, de la hampe...)
- carottes lactofermentées
- kimchi
- 1 cuillère à café de graines de sésame
- 1 cuillère à soupe d'huile de sésame
- laitue
- 2 œufs
- huile de sésame
- sel
- poivre

Marinade :

- 2 cuillères à soupe de sauce de soja
- 1 cuillère à soupe de miel liquide
- 1 cuillère à soupe d'huile de sésame
- 2 gousses d'ail écrasées



Sauce pimentée :

- tabasco
- 1 cuillère à soupe de miel liquide
- 1 cuillère à soupe d'huile de sésame
- 1 cuillère à café de graines de sésame

1. Faire cuire le riz.
2. Mélanger le bœuf émincé avec les ingrédients de la marinade et réservez.
3. Mélangez tous les ingrédients de la sauce pimentée et réservez dans un bol.
4. Faire cuire la viande dans un filet d'huile et réservez.
5. Faire cuire les œufs au plat, assaisonner.
6. Mettre le riz dans deux grands bols puis garnir avec les légumes, la viande, la laitue et les œufs.