



Bulgogi

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 4 pers.

Préparation | 20 min

Cuisson | 35 min

Repos | 30 min

INGRÉDIENTS

- 500 g de faux filet
- 340 g de ramen
- 1 oignon
- 5 carottes
- 2 poivrons
- 4 champignons de paris
- 2 cuil à soupe de sauce soja
- 1 cuil à soupe d'huile de sésame
- 1 cuil à soupe de vinaigre de riz
- 1 cuil à soupe de sucre
- 0.5 cuil à soupe de graine de sésame dorées
- 2 cuil à soupe de purée de poire nashi
- 2 cuil à soupe d'oignon émincé très finement
- Graine de sésame

Marinade

Mélangez tous les ingrédients.

Découpez la viande en lamelles de 3 cm de largeur.

Faire mariner la viande dans la sauce pendant 30 min.

Les légumes

Découpez les légumes finement en lamelle et faites-les revenir 30 min dans de l'huile d'olive bien chaude.

Cuire les Ramen dans une poêle chaude avec 50 ml d'eau et $\frac{1}{2}$ cuil à soupe d'huile.

Couvrir et laissez chauffer 3 min à feu doux, sans remuer, jusqu'à ce que les nouilles se séparent.

Ajoutez la marinade et laissez cuire 2 min de plus.

Dressage du bulgogi

Grillez la viande dans une poêle bien chaude et légèrement huilée.

Dressez dans un bol ou une assiette : les Ramen puis les légumes sautés et le bœuf grillé par-dessus.

Ajoutez quelques graines de sésame.

Servir bien chaud.

Mashike duseyo ! Bon appétit !