La Raffinerie

LE TIERS-LIEU SOUS LES FILAOS

# Bibimbap

COÛT

3€/PERS.

TEMPS DE RÉALISATION

45MIN

AGE MINIMUM

15A

DIFFICULTÉ

ORIGINE

CORÉE




**DATE //** Nov 2020

**AUTEUR //** Sun Leseur

**CONTACT //** contact@laraffinerie.re

BY NY SA

LES UTILISATEUR.ICES DE CETTE FICHE S'ENGAGENT À RESPECTER LES RÈGLES ÉLÉMENTAIRES DE SÉCURITÉ - UTILISATION LIBRE

Fiche Tuto

# Bibimbap

Rec-01

## = Ingrédients =

- 1 tasse de riz à grains courts (de préférence riz gluant)
- 2 tasses d'eau
- 100 g de viande de boeuf
- 1 carotte / 1 concombre
- 1 courgette / 1 oeuf
- 1 poignée de pousses d'épinards
- 3 à 4 champignons shiitake
- 1 poignée de germes de soja
- 2 cuillères à soupe d'huile de sésame
- Sel et poivre au goût

Pour la sauce bibimbap

- 2 cuillères à soupe de sauce gochu-jan
- 1 cuillère à soupe de sauce soja
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de riz
- 1 cuillère à soupe d'huile de sésame
- 1 gousse d'ail, hachée finement

## = Les étapes =

1. Cuisez le riz et laissez-le refroidir légèrement.
2. Préparez la viande : Faites sauter des lanières de viande dans une poêle avec de l'huile jusqu'à ce qu'elle soit cuite. Assaisonnez avec du sel et du poivre.
3. Préparez les légumes : Coupez les carottes, le concombre, la courgette et les champignons en lanières fines ou en julienne. Blanchissez rapidement les pousses d'épinards.
4. Préparez l'oeuf : Faites cuire un oeuf à votre goût.
5. Préparez la sauce : Mélangez la pâte de piment coréenne (gochujang) avec de la sauce soja, du sucre, du vinaigre de riz, de l'huile de sésame et de l'ail haché.
6. Assemblez le bibimbap : Placez le riz au fond d'un bol. Disposez la viande, les légumes et l'oeuf sur le riz de manière décorative.
7. Servez avec la sauce bibimbap pour que chacun puisse l'ajouter à sa convenance.