



Cuisiner sans gluten avec Cristynn de ma maison à la vôtre



PORC HACHÉ À LA CORÉENNE

CATÉGORIE

Repas Principal

QTÉ DE PERSONNES

4 personnes

TEMPS PRÉPARATION

15 minutes

TEMPS DE CUISSON

8 minutes

TOTAL

23 minutes

Niveau de difficulté : facile

Ingrédients

500 gr de porc haché
4 cuil. à table d'huile de tournesol
4 cuil à table de d'huile de sésame
2 cuil. à table de gingembre frais râpé
2 gousses d'ail pressées
4 cuil. A table de soya
1 cuil à thé de Sambal Oelek
1 cuil. à table de miel
1/2 tasse d'arachides concassées
2 tasses de fèves d'édam
1 tasse de chou rouge râpé
1 tasse de carottes râpées
Oignons verts émincés
4 portions de riz cuit basmati ou autre riz blanc

Vinaigrette pour les légumes ingrédients

4 cuil à table de vinaigre de riz
1 cuil à thé de sucre
4 cuil à table d'huile de tournesol
2 cuil à table d'huile de sésame
Graines de sésame

Méthode :

Étape 1 : Faire revenir la viande dans l'huile tournesol, 5 minute ou, jusqu'à ce que cuit

Étape 2 : Ajoutez l'huile de sésame, le gingembre, l'ail, la sauce soya, la sauce piquante, le miel, les arachides et laissez revenir le tout 2 minutes. Vérifiez l'assaisonnement.

Étape 3 : Dans un bol, mélangez vinaigre de riz, sucre, huile de tournesol, huile de sésame et graines de sésame

Étape 4 : Répartissez la vinaigrette obtenue sur les fèves, sur le chou et sur la carotte.

Étape 5: Répartissez le riz, les fèves, le chou, la carotte puis le porc haché, parsemez d'oignons verts

*Bon
Appétit*

Source : Jonathan Garnier SB Cuisine