

# BULGOGI DE PORC (Barbecue Coréen)

# 韩国烤猪肉

## Ingrédients (pour 2-3 personnes)

400g d'échine ou poitrine de porc

### Sauce à marinade :

30g de **Gochujang (pâte de piment rouge fermentée)**

1 c. à soupe de **sauce soja**

1 c. à soupe de miel (ou sucre)

1 c. à soupe de **soju (alcool de riz Coréen)**

ou vin blanc

1 c. à soupe d'**huile de sésame**

100g d'oignon

1 gousse d'ail moyenne

1 c. à soupe de ciboule

1 c. à soupe de sésame grillé pilé (facultatif)

1/2 c. à café de gingembre

Poivre noir

## 食材准备 (2-3人份)

400克猪排肉或猪胸肉

### 腌料 :

4

30克 **韩国辣椒酱**

1汤匙 **酱油**

1汤匙 **蜂蜜 (或糖)**

1汤匙 **韩国清酒** 或白葡萄酒

1汤匙 **芝麻油**

100克 **洋葱**

1粒 **蒜瓣**

1汤匙 **小葱**

1汤匙 **炒芝麻**

(随意)

1咖啡匙 **姜**

**黑胡椒**

## Préparation

- 1) Emincer la viande en tranches très fines (la congeler légèrement à l'avance vous facilitera la tâche).
- 2) Hacher très finement l'oignon, la ciboule, l'ail et le gingembre.
- 3) Mélanger l'intégralité des ingrédients de la recette dans un récipient, puis laisser mariner de 30 minutes à quelques heures au frais (plus ce temps sera long, plus le plat sera goûteux).
- 4) Faire cuire le tout dans un wok à feu vif, jusqu'à cuisson complète et évaporation de la marinade.
- 5) Saupoudrer de graines de sésame grillées et déguster avec du riz Thaïlandais parfumé «Oiseaux Célestes» ou à la façon Coréenne dans des feuilles de salade verte.

## Astuce

La viande de porc peut être remplacée par du bœuf ou du poulet émincés finement.

## 步骤 :

1. 将肉切成薄片 (将肉微冻更容易切片)。
2. 将洋葱、小葱、蒜和姜切碎。
3. 将食谱中所有食材一起放入容器中腌制30分钟至几个小时 (腌制时间越长越入味)。
4. 在锅中用大火翻炒所有食材, 直至全熟并完全收汁。
5. 撒上碾碎炒芝麻后可伴随泰国“金凤凰”香米食用、或者按韩国做法包在生菜里面。

**小窍门 :** 猪肉也可以用牛肉或鸡肉代替, 需切薄片。

