

GÂTEAUX DE RIZ SAUTÉS AU KIMCHI

韩国泡菜 炒年糕

Ingrédients (pour 3-4 personnes)

650g de gâteaux de riz Coréen (1 sachet)
210g de Kimchi (1/2 bocal) et son jus
2 c. à soupe de sauce soja
2 c. à café de sucre
1 c. à café d'ail haché
Ciboule chinoise (facultatif)
Graines de sésame (facultatif)

食材准备 (3-4人份)

650克冻韩国年糕 (一包)
210克带汁的韩国泡菜 (半瓶)
2汤匙酱油
2茶匙白糖
1茶匙蒜末
葱 (随意)
白芝麻 (随意)

Préparation

- 1) Faire tremper les gâteaux de riz congelés dans de l'eau pendant 10 min. Couper le Kimchi en petits morceaux.
- 2) Faire revenir l'ail dans un peu d'huile, puis y ajouter les gâteaux de riz et le Kimchi. Sauter 1-2 minutes à feu vif tout en mélangeant, puis ajouter 1 verre d'eau.
- 3) Ajouter 2 c. à soupe de sauce soja et 2 c. à café de sucre (ajuster en fonction des goûts) et continuer à cuire tout en mélangeant. Vérifier si les gâteaux de riz sont suffisamment cuits (ils doivent coller légèrement et avoir une texture molle), sinon ajouter de nouveau un peu d'eau.
- 4) En fin de cuisson, ajouter de la ciboule chinoise ciselée et bien mélanger (facultatif).
- 5) Parsemer de graines de sésame avant et servir.

Astuce

Amateur de saveurs pimentées, vous pouvez utiliser l'intégralité du bocal de Kimchi. Pour une version plus gourmande, il est possible d'agrémenter votre plat de fines tranches de lard.

步骤：

1. 将急冻年糕在水中浸泡10分钟，泡菜切成小块。
2. 用少量油炒香蒜末，加入年糕和泡菜，用旺火翻炒1、2分钟，然后加1杯水。
3. 加2汤匙酱油，可根据口味加适量糖，继续拌烧，将年糕烧软，如欠火候，加一些水继续烧。
4. 起锅前可加入葱拌匀。
5. 撒上芝麻即可食用。

小窍门：如果口味喜辣、可放入整罐泡菜；也可加咸肉丝、提升美味。

11



Sauce soja
酱油

Gâteaux de riz Coréen
韩国年糕片

Kimchi Coréen
韩国泡菜