

M

Ma cuisine facile!



C
O
R
É
E

Japchae 잡채 Vermicelles sautées

- Ingrédients (pour 6 personnes)

- 340g de vermicelles de patate douce (**Vermicelles de patate douce, WANG**)
- 100g de bœuf (émincé)
- 4 champignons shiitake (émincés)
- 110g d'épinards
- 110g d'oignon (en rondelles)
- 110g de carotte (julienne)
- 2 c. à soupe d'huile
- 240ml (16 c. à soupe) de sauce pour nouilles Coréennes sautées (**sauce Japchae , WANG**)



- Préparation

1. Faire bouillir 15min les **Vermicelles de patate douce**, ajouter 6 fois un peu d'eau froide pendant la cuisson. Egoutter et rincer à l'eau froide.
2. Faire revenir la viande et les champignons shiitake dans 60g (4 c. à soupe de **sauce Japchae**) dans une poêle préalablement huilée.
3. Faire revenir les oignons et la carotte à la poêle.
4. Blanchir les épinards à l'eau bouillante (30s à 1min), rincer à l'eau froide et égoutter l'excès d'eau.
5. Mélanger tous les ingrédients et faire revenir dans le reste de la **sauce Japchae**.



Vermicelles de patate douce, WANG



Sauce Japchae, WANG



TANG FRÈRES