

NOUILLES À LA SAUCE AUX HARICOTS NOIRS (Jjajangmyun)

韩式炸酱面

Ingrédients (pour 2 personnes)

100g de chou blanc
1 petite pomme de terre
1 oignon moyen
1/2 concombre
55g de **radis jaune mariné** (facultatif)
2 portions de **nouilles Coréennes pour Jjajang**
120g de poitrine de porc
7 c. à soupe de **pâte de soja noir fermentée**
7 c. à soupe d'huile végétale
240ml de bouillon de bœuf ou poulet (à défaut de l'eau)
1,5 c. à soupe de fécule de pomme de terre
3 c. à soupe d'eau froide

食材准备 (2人份)

100克卷心菜	7汤匙韩国黑豆酱
1个小土豆	7汤匙植物油
1个洋葱	240毫升牛肉汤或鸡汤 (或水)
半根黄瓜	1汤匙半淀粉
55克韩国萝卜条	3汤匙水
2份韩国冻面	
120克五花肉	

Préparation

- 1) Couper le chou blanc, la pomme de terre et l'oignon en petits morceaux. Couper en lamelles le concombre épépiné ainsi que le radis jaune mariné.
- 2) Préchauffer l'huile quelques minutes, y ajouter la pâte de soja noir fermentée. Laisser frire 5 min à feu doux, puis enlever l'huile à l'aide d'une cuillère.
- 3) Dans un wok, faire revenir la viande coupée en petits cubes dans un peu d'huile à feu moyen. Ajouter oignons et pomme de terre puis cuire 5 min tout en remuant. Ajouter le chou blanc et cuire jusqu'à ce qu'il réduise de volume.
- 4) Ajouter la sauce de soja noir fermentée à la viande et aux légumes. Verser le bouillon de poulet petit à petit afin d'ajuster le goût de la sauce.
- 5) Dans un bol, bien mélanger la fécule de pomme de terre et les 3 c. à soupe d'eau. Ajouter la préparation à votre sauce et bien mélanger sur feu moyen. (Reproduire cette étape si la sauce n'épaissit pas assez).
- 6) Cuire les nouilles comme indiqué sur le sachet, les égoutter puis les placer dans un bol. Verser la sauce, garnir de concombre et radis en lamelles. Mélanger le tout puis déguster !

Astuce

Si vous aimez les notes sucrées, il est conseillé d'ajouter 1 c. à soupe de sucre à la sauce comme le font les Coréens. Vous pouvez aussi remplacer la viande de porc par des fruits de mer.

步骤：

1. 将卷心菜、土豆和洋葱切成小块，黄瓜去籽切片，萝卜条切片。
2. 五花肉切成丁。
3. 预热油锅，放入韩国黑豆酱，用小火煎炸5分钟，然后用勺撇去油。
4. 炒锅中加少量油，用中火炒肉，加入洋葱和土豆翻炒5分钟，加入卷心菜，炒软。
5. 加入韩国黑豆酱，按口味逐渐加入鸡汤。
6. 碗中倒入淀粉，加3汤匙水调匀，倒入锅中，保持中火，与其他食材拌匀（如炸酱欠稠，可重复这一步骤）。
7. 按包装袋示意煮熟面条，沥干装碗，加上炸酱、黄瓜和萝卜条片，拌匀后即可食用。

小窍门：如果口味喜甜，做炸酱时可加入1汤匙糖；也可以将猪肉换成海鲜。



Pâte de soja noir fermentée
韩国黑豆酱

Nouilles Coréennes pour Jjajang
韩国冻炸酱面

Radis jaune mariné Coréen
韩国萝卜条

Bouillon de poulet
鸡粉