

# SOUPE DE RAVIOLIS ET GÂTEAUX DE RIZ

# 韩国水饺 年糕汤

## Ingrédients (pour 4 personnes)

450g de poitrine de bœuf  
5 gousses d'ail  
30g de gingembre (pelé)  
1 oignon  
2 échalotes (en rondelles)  
1c. à soupe de sauce soja  
450g de gâteaux de riz coréens en tranches  
450g de raviolis Coréens  
Sel, poivre à votre convenance

## 食材准备 (4人份)

450克牛肉  
5粒蒜(去皮)  
30克生姜(去皮)  
1个洋葱  
2个小洋葱头(切圆片)  
1 汤匙酱油  
450克韩国年糕片  
450克韩国饺子  
盐, 胡椒粉适量

## Préparation

- 1) Tremper la poitrine de bœuf 30min dans l'eau.  
Dans une casserole, porter à ébullition 2.8 litres d'eau. Ajouter la poitrine de boeuf, l'ail, le gingembre et l'oignon et laisser cuire pendant 45min. Puis retirer l'ail, le gingembre et l'oignon. Retirer la poitrine puis couper en petits carrés. Réserver le bouillon et la viande.
- 2) Plonger les gâteaux de riz dans de l'eau pendant 30 min. Les égoutter et réserver.
- 3) Porter de nouveau le bouillon à ébullition, ajouter les raviolis, la viande, la sauce soja, saler et poivrer. Lorsque les raviolis remontent à la surface, ajouter les gâteaux de riz et cuire 10-15min supplémentaires.
- 4) Servir garnis avec des lamelles d'omelette (optionnel) et des échalotes.

## 步骤:

1. 将牛肉在水中泡30分钟。在平底锅中注入2.8升烧滚, 然后放入牛肉、大蒜、姜和洋葱煮45分钟。然后拿出蒜、姜和洋葱。最后拿出牛肉, 切成小块。将肉汤汁保留。
2. 将年糕浸入水中30分钟, 然后取出。
3. 将肉汤汁重新煮开, 放入饺子、牛肉酱油、盐和胡椒粉。当饺子浮到汤汁表面以后, 加入年糕再煮10到15分钟。
4. 配以炒蛋条和小洋葱头。



Raviolis au Kimchi,  
aux légumes ou  
aux poireaux  
韩式泡菜饺、蔬菜饺或韭菜饺

Gâteaux de riz Coréen  
韩国年糕片

Sauce soja  
酱油