

Bœuf coréen au kimchi et aux champignons

durée totale **33 min.** 15 min. temps de préparation 18 min. temps de cuisson

INGRÉDIENTS

10 portions

Pour le sauté

- 40 ml** d'huile végétale
- 1,2 kg** de bœuf (surlonge ou faux-filet), coupé en fines lanières
- 3** gousses d'ail, finement hachées
- 150 g** d'oignon, émincé
- 300 g** de champignons shiitake, émincés
- 300 g** de kimchi, finement haché
- 200 ml** Tamari sauce soja sans gluten fermentation naturelle Kikkoman
- 50 g** de sucre de canne

Pour l'accompagnement :

- 150 g** de beurre
- 1,2 kg** de riz basmati, cuit
- 50 g** d'oignons frits croustillants sans gluten

Pour la garniture :

- 30 g** de graines de sésame, grillées
- 100 g** d'oignons nouveaux, partie verte uniquement, hachés grossièrement

PRÉPARATION

Étape 1

Faire chauffer l'huile végétale dans un grand wok ou une grande poêle. Faire revenir les lamelles de bœuf à feu vif pendant 3 à 4 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées à l'extérieur et encore juteuses à l'intérieur. Les retirer de la poêle et les réserver.

Étape 2

Ajouter l'ail et l'oignon dans la poêle et les faire revenir pendant 2 à 3 minutes jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides.

Étape 3

Ajouter les champignons shiitake, le kimchi, la sauce soja sans gluten Kikkoman et le sucre. Faire cuire à feu moyen pendant 4 à 5 minutes jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés et que la sauce épaississe. Remettre le bœuf dans la poêle et porter brièvement à ébullition.

Étape 4

Faire fondre le beurre dans une grande poêle et faire revenir le riz basmati pendant 2 à 3 minutes. Incorporer les oignons frits croustillants.

Étape 5

Servir le sauté avec le riz au beurre. Garnir d'oignons nouveaux et de graines de sésame.