

« Dakgalbi »



POUR 4 PERSONNES

TEMPS DE PRÉPARATION

20 - 30 min

Préparation

Préparation de la marinade et du poulet

- Dans un bol assez grand, on ajoute tous les ingrédients de la marinade : Gochujang, Gochugaru, soja, gingembre, l'ail et le mirin.
- On utilise notre planche à découpé, on coupe en morceau le poulet. Une question d'équilibre, pas trop gros pas trop petit. On ajoute ça dans le bol de marinade.
- On touille bien, tout le poulet doit être recouvert de cette marinade rouge.

Accompagnement

- On reprend la planche pour découper les ingrédients qui vont accompagner le poulet dans la cuisson.
- Les carottes coupé en julienne c'est à dire en bâtonnet fin.
- Ensuite, on coupe l'oignon et le chou en julienne.

Cuisson

- On passe aux choses sérieuses : On prend une poêle assez grande pour accueillir la préparation et le fromage. Un filet d'huile dans la poêle, on laisse chauffer à feu moyen.
- On ajoute l'oignon, on laisse cuire jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
- Quand les oignons sont prêts, on ajoute le poulet qu'on laisse cuire à feu moyen.
- Après même pas deux minutes de cuisson, on complète avec carotte, chou et gâteaux de riz.
- On continue avec un couvercle sur la poêle.
- Dès que les légumes sont fondants, vous poussez un peu le poulet pour y ajouter le fromage. On ajoute le fromage, et on remet le couvercle pour que le fromage fonde correctement on hésite pas de temps en temps à remuer.

Ingredients

Marinade

- 4 filets de poulet
- 3 cuillères à soupe de Gochujang
- 1 cuillère à soupe de Gochugaru
- 2 cuillères à soupe de soja sucré OU 2 cuillères à soupe de soja et 1 cuillère à café de sucre
- 1 cuillère à café de gingembre soit un morceau de 3 cm
- 1 cuillère à soupe d'ail soit 3 gousses
- 1 cuillère à soupe de mirin

Accompagnement

- 1 oignons
- 1 carotte
- 1/4 de chou blanc
- 200g gateaux de riz en tranche

Le Fromage

- Emmental ou Mozzarella ou Comté ou cheddar ou un mélange de tous

Bon appetit !
좋은 식욕

