

« JAPCHAE »

POUR 4 PERSONNES



TEMPS DE PRÉPARATION

30 min

Préparation

1. Pour obtenir un Japchae à la française, tout d'abord hydratez vos champignons dans l'eau chaude le temps de préparer vos légumes.
2. Coupez vos légumes (Oignon, courgette, carotte, poivron, et les champignons quand ils sont bien hydratés) en lamelle fine, en les séparant bien les uns des autres.
3. Dans une casserole d'eau frémissante ajoutez les nouilles de riz ou de patate douce pendant le temps indiqué !
4. Pendant ce temps préparez la sauce pour les nouilles. En suite dans un bol ajoutez l'ail, la sauce soja, le sucre, l'huile de sésame et les graines de sésame, mélangez bien !
5. Sortez les nouilles et par la suite rincez-les à l'eau froide pour enlever l'excédant d'amidon. Réservez !
6. Dans un wok ou une poêle ajoutez un filet d'huile de tournesol, quand l'huile est bien chaude faites cuire vos oignons avec vos champignons.
7. Quand vos oignons sont bien cuits c'est à dire doré, mettez la préparation dans une assiette.
8. Dans la même poêle désormais vide, rajoutez un filet d'huile et faites cuire la courgette pour qu'elle soit plus tendre, faites la même chose pour les autres ingrédients.
9. Quand tous vos légumes sont cuits, mettez vos nouilles dans le wok vide et ajoutez la sauce faite au préalable.
10. Enfin remuez vos nouilles jusqu'à ce qu'elles soient colorées par celle-ci.
10. Suite à cela ajoutez les différents légumes, remuez !
11. En résumé votre Japchae est prêt à être servi !

Ingredients

- 1 Courgette
- 2 Carottes
- 1 Poivron
- 1 Oignon
- 1 Paquet de nouilles de riz (Un sachet)
- 6 Champignons shiitaké
- 2 Gousses d'ail
- 4 Cuillères à soupe de Sauce Soja
- 2 Cuillères à café de sucre
- 1 Cuillères à café d'huile de sésame
- 4 Cuillères à soupe de graines de sésames

Bon appétit !

좋은 식욕

