



Bibimbap bœuf, brocolis, champignons, carottes

Par La Popotte sans chichis



Ingédients

- 250 g de riz thaï
- 140 g de rumsteck
- 8 cl de sauce soja
- 6 g de sucre en poudre
- 2 gousses d'ail
- 20 g de gingembre frais
- 250 g de brocolis
- 2 carottes
- 200 g de petits champignons de paris (ou de shiitakés)
- Ciboulette
- 1 cuil. à soupe de graine de sésame
- 2 cuil. à soupe d'huile
- Sel, poivre

La marinade et la viande

Dans un saladier, bien mélangez la sauce soja, le sucre, l'ail et le gingembre râpé.

Découpez votre bœuf en lanières puis ajoutez-le à la marinade.

Bien mélangez puis réservez au frais le temps de la recette.

Les légumes

Faire cuire à la vapeur les carottes coupées en bâtonnets et les brocolis.

Faites sauter les champignons émincés dans une poêle avec de l'huile chaude.

Le riz

Faire cuire le riz dans une casserole d'eau salée pendant 12 min.

Egouttez-le.

La viande et les œufs

Pendant que le riz cuit, faites cuire votre viande pendant 5 min avec la marinade pour que ça caramélise.

Ainsi que vos œufs dans des cercles.

Dressage de bibimbap

Dans un bol, mettre le riz, déposez l'œuf au plat.

Ajoutez les légumes tout autour sans les mélanger.

Parsemez de graines de sésame et de ciboulette émincée.

Servir chaud accompagné d'une sauce pimenté.