



 Préparation : 3 min. • Cuisson : 10 min.



Ingrédients

- 700 g de pâtes de riz
- 50 g de poireau
- 4 œufs
- 2 ou 3 cuillerées à soupe de gochujang (pâte de piment)
- 1 ou 2 cuillerées à soupe de gochugaru (flocons de piment)
- 1 1/2 cuillerée à soupe de sucre
- 800 ml de bouillon de poisson
- 1 cuillerée à soupe de sauce soja



Préparation



Coupez le poireau de la même longueur que la pâte de riz. Faites cuire les œufs durs et écalez-les.



Dans une casserole, faites cuire à feu moyen les pâtes de riz dans le bouillon de poisson avec le sucre. Au moment de l'ébullition, ajoutez le gochujang, le gochugaru et la sauce soja. Poursuivez la cuisson en remuant régulièrement.



Quand la sauce a réduit de deux tiers, ajoutez le poireau et l'œuf et poursuivez la cuisson encore une vingtaine de secondes. Servez chaud.

Selon votre goût, vous pouvez ajuster la quantité de gochujang ou le remplacer partiellement par du ketchup pour atténuer la force du piment.

