



Préparation : 10 min. • Cuisson : 30 min. • Trempage : 6 h

Ingrédients

- 50 g de porc haché
- 100 g de haricots mungo dé-pelliculés
- 70 g de pousses de haricot mungo
- 60 g de kimchi
- 30 g de ciboule
- 2 cuillerées à soupe de farine de riz gluant (shiratamako)
- 200 ml d'eau
- 1 cuillerée à café d'huile de sésame
- Huile végétale
- Sel, poivre

Assaisonnement de la viande

- 1 gousse d'ail
- 1 cuillerée à café de sauce soja

Sauce soja vinaigrée

- 30 ml de sauce soja
- 30 ml de vinaigre de riz
- 30 ml d'eau



Préparation

- ❖ Lavez les haricots mungo et faites-les tremper dans 1/2 litre d'eau pendant 6 h. Ensuite, égouttez-les et mixez-les finement avec 150 ml d'eau. Transvaser la préparation dans un saladier, puis ajoutez la farine de riz et salez.
- ❖ Mélangez la viande avec les ingrédients de son assaisonnement, hachez l'ail.
- ❖ Faites blanchir les pousses de mungo pendant environ 2 min dans un grand bain d'eau bouillante salée, puis rincez-les à l'eau froide.
- ❖ Evacuez l'eau en les pressant fermement entre vos mains, puis coupez-les en tronçons de 4 cm de longueur. Assaisonnez avec 1 cuillerée à café d'huile de sésame, du sel et du poivre.
- ❖ Incorporez la viande et les légumes dans les haricots mixés.
- ❖ Faites chauffer une poêle sur feu moyen, puis huilez-la généreusement. Etalez une louche de pâte en un disque de 8 cm de diamètre et faites dorer 3 min chaque côté.
- ❖ Servez chaud, avec la sauce soja vinaigrée.