



 **Préparation : 15 min. • Cuisson : 5 à 9 min. • Marinade : 20 min.**

Ingrédients

- 500 g d'échine de porc
- 1 poivron vert
- Une quinzaine de feuilles de salade verte
- 1 cuillerée à café de graines de sésame
- Huile végétale

Assaisonnement

- 1 cuillerée à soupe de ciboule
- 1 cuillerée à café d'ail
- 1 ou 2 cuillerées à soupe de gochujang (pâte de piment)
- 3/4 de cuillerée à soupe de gochugaru (flocons de piment)
- 1 cuillerée à café de gingembre frais
- 1,5 cuillerée à soupe de sucre
- 2 cuillerées à soupe de sauce soja
- 2 cuillerées à soupe de vin de riz
- 2 cuillerées à soupe d'huile de sésame

Préparation

- ❖ Coupez la viande en morceaux de 4x3 cm sur 3 mm d'épaisseur.
- ❖ Coupez le poivron en morceaux de 2x3 cm.
- ❖ Dans un bol, mélangez tous les ingrédients de l'assaisonnement, puis incorporez-y la viande. Malaxez le tout pour faire pénétrer la sauce.
- ❖ Ajoutez-y les piments et mélangez.
- ❖ Laissez mariner 20 min.
- ❖ Faites chauffer une poêle sur feu moyen, versez un peu d'huile végétale et faites griller la viande de 5 à 9 min selon votre préférence.
- ❖ Retournez souvent la viande, pour éviter que la sauce ne brûle.
- ❖ Saupoudrez de graines de sésame et servez sans attendre avec la salade verte.



Si vous constatez que la sauce brûle pendant la cuisson, n'hésitez pas à ajouter un peu d'eau. En Corée, la viande se déguste avec beaucoup de salade verte. En effet, une bouchée de viande se complète la plupart du temps d'une feuille de salade. Une bonne habitude alimentaire à prendre.