



# Sauté de kimchi

Pour  
4 pers.



Préparation : 20 min. • Cuisson : 20 min.



## Ingrédients

- 4 tranches de bacon
- 200 g de pois mange-tout
- 2 carottes
- 1 poivron rouge
- 60 ml de sauce hoisin
- 2 cuillerées à soupe de gochujang (pâte de piment)
- 2 cuillerées à soupe de sauce soja
- 2 cuillerées à soupe de miel
- 1 cuillerée à soupe de vinaigre de riz
- 1 cuillerée à soupe de jus de citron vert
- 2 cuillerées à café d'huile de sésame
- 2 cuillerées à café de gingembre frais
- 4 gousses d'ail
- 300 g de kimchi



## Préparation



Dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen-vif, faites cuire le bacon coupé en morceaux 3 à 5 min ou jusqu'à ce que les contours soient croustillants.



Ajoutez les pois mange-tout, les carottes coupées en bâtonnets fins et le poivron rouge tranché finement, faites cuire environ 10 min ou jusqu'à ce que les légumes soient luisants et tendres, mais encore croquants.



Entre-temps, dans un petit bol, mélangez à l'aide d'un fouet la sauce hoisin, la pâte de piment, la sauce soja, le miel, le vinaigre, le jus de citron vert, l'huile de sésame, le gingembre émincé, l'ail émincé et incorporez le kimchi haché..



Ajoutez le tout dans la poêle, faites sauter environ 2 min ou jusqu'à ce que le mélange dégage son arôme et prenne une couleur rouge foncé.





# Sauté de kimchi

Pour  
4 pers.

- 500 g de nouilles udon
  - 2 oignons nouveaux
  - 2 cuillerées à café de graines de sésame
  - 4 œufs
- ❖ Ajoutez les nouilles cuites (selon les indications du sachet) et égouttées, faites sauter environ 3 min ou jusqu'à ce que le mélange soit bien chaud et enrobé de sauce. Répartissez dans 4 assiettes.
  - ❖ Garnissez d'oignons nouveaux tranchés finement et de graines de sésame.
  - ❖ Faites frire les œufs et déposez un œuf frit dans chaque assiette. Servez immédiatement.