



# Bibimbap coréen



**Temps de préparation**

30 min à 1h



**Difficulté**

Facile



## Ingrédients

4 cuillères à soupe de graines de sésame  
1 concombre (en bâtonnets)  
2 poivrons pointus (doux, en rondelles)  
1 citron vert  
300 grammes carottes (râpées)  
300 grammes de riz basmati  
4 cuillères à soupe d'huile d'arachide  
300 grammes de haché de bœuf  
1 cuillère à soupe de sambal oelek  
4 œufs

## Méthode de préparation

- 1.** Faites chauffer une poêle sans huile et faites griller les graines de sésame 3 minutes. Laissez-les refroidir sur une assiette.
- 2.** Arrosez les carottes râpées de jus de citron vert et saupoudrez-les de graines de sésame.
- 3.** Faites cuire le riz selon les indications figurant sur l'emballage.
- 4.** Faites chauffer la moitié de l'huile dans un wok, puis faites-y revenir 3 minutes le haché et le sambal oelek jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés et cuits.
- 5.** Faites chauffer le reste de l'huile dans une poêle et faites-y cuire les œufs sur le plat.
- 6.** Répartissez le riz, les bâtonnets de concombre, les rondelles de poivron, les carottes râpées et le haché dans 4 bols. Disposez l'œuf par-dessus.