

TTEOK GUK OU SOUPE CORÉENNE AU BOEUF ET RIZ

Ingredients (pour 4 personnes)

- 400 g de gîte de boeuf
- 600 g de pâtes de riz
- 4 oeufs de caille
- 100 g de poireaux
- 4 gousses d'ail
- 1 litre d'eau
- 10 g de sauce soja
- 5 g de gros sel
- sel, poivre
- huile de sésame pour le service

Preparation:

Préparer une grande casserole d'eau avec le gros sel et 2 gousses d'ail pelées et hachées finement et y faire bouillir la viande pendant 1 heure. Retirer la viande cuite et la réserver. Conserver le bouillon au froid puis dès qu'il s'est figé, le dégraisser.

Couper la viande en petits morceaux. Les laisser mariner dans un bol avec la sauce soja, 2 gousses d'ail pelées et hachées, le poireau haché et un peu de poivre. Réserver.

Mélanger les oeufs dans un bol et les verser dans une poêle antiadhésive sur feu doux pour en faire une omelette. Une fois cuite, couper l'omelette en julienne.

Refaire bouillir le bouillon à feu vif et y cuire les pâtes de riz. Quand les pâtes remontent à la surface, baisser le feu, ajouter les poireaux coupés en lamelles, du sel et de la sauce soja selon votre goût, puis laisser mijoter le tout pendant 2 minutes.

Servir la soupe dans des bols, compléter avec l'oeuf et la viande puis assaisonner d'un trait d'huile de sésame.

