Soupe coréenne au kimchi, au tofu et au boeuf

Un ragoût coréen épicé et acidulé : du kimchi mijoté avec du tofu et du boeuf. Il réchauffe en hiver et se prépare en vingt-cinq minutes.

4 personnes	10 min préparation	25 min cuisson	35 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 300 g de kimchi mûr
- 200 g de boeuf en fines lamelles
- 1 oignon
- 2 gousse d'ail
- 1 c. à soupe d'huile de sésame
- 800 ml de bouillon de boeuf
- 1 c. à soupe de gochugaru ou de piment doux
- 1 c. à soupe de sauce soja
- 300 g de tofu ferme en cubes
- 2 oignons nouveaux

Préparation

1. Mettre l'oignon et l'ail dans le bol, puis hacher.
   5 sec / vitesse 5
2. Ajouter l'huile de sésame, le boeuf et le kimchi coupé, puis faire revenir.
   5 min / 100°C / vitesse 1 / sens inverse
3. Verser le bouillon, le piment et la sauce soja, puis cuire.
   12 min / 100°C / vitesse 1 / sens inverse
4. Ajouter le tofu et chauffer doucement.
   5 min / 90°C / vitesse 1 / sens inverse
5. Servir avec les oignons nouveaux ciselés et du riz.

Le conseil de Tiha
Utilise un kimchi bien acide : plus il est mûr, plus le bouillon est parfumé.

Conservation : 2 jours au réfrigérateur.