Tteokbokki, gnocchis de riz coréens à la sauce piquante

Des bâtonnets de riz moelleux et élastiques nappés d'une sauce rouge sucrée-pimentée. Le grand classique de la street food coréenne.

4 personnes	10 min préparation	20 min cuisson	30 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 500 g de gâteaux de riz coréens
- 500 ml de bouillon de légumes
- 3 c. à soupe de gochujang
- 1 c. à soupe de sauce soja
- 2 c. à soupe de sucre
- 2 gousse d'ail
- 2 oeufs durs
- 2 oignons nouveaux
- 1 c. à café d'huile de sésame

Préparation

1. Tremper les gâteaux de riz 10 minutes dans l'eau tiède, puis égoutter.
2. Mettre l'ail, le bouillon, le gochujang, la sauce soja et le sucre dans le bol, puis chauffer.
   6 min / 100°C / vitesse 2
3. Ajouter les gâteaux de riz et cuire en sens inverse.
   10 min / 100°C / vitesse 1 / sens inverse
4. Ajouter les oignons nouveaux et l'huile de sésame, puis mélanger.
   1 min / 90°C / vitesse 1 / sens inverse
5. Servir chaud avec les oeufs durs coupés en deux.

Le conseil de Tiha
Remue le mélange en cours de cuisson, les gâteaux de riz collent facilement au fond.

Conservation : À manger tout de suite : les gâteaux de riz durcissent au froid.