



Bibimbap de tofu sucré et épicé avec œuf frit et concombres marinés

Spécial Végé

Épicée

35 minutes



Tofu
1 | 2



Riz au jasmin
¾ tasse | 1 ½ tasse



Mélange
mirin-soya
4 c. à soupe |
8 c. à soupe



Huile de sésame
1 c. à soupe |
2 c. à soupe



Gochujang
2 c. à soupe |
4 c. à soupe



Mélange de
champignons
200 g | 400 g



Oignon vert
2 | 4



Vinaigre de riz
assaisonné
1 c. à soupe |
2 c. à soupe



Purée de
gingembre et d'ail
2 c. à soupe |
4 c. à soupe



Œuf
2 | 4



Mayo épicée
4 c. à soupe |
8 c. à soupe



Mini concombre
1 | 2

Allergènes Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, des sulfites, des noix et du blé.

1



Préparer le tofu

- Avant de commencer, préchauffer le four à 450°F. Laver et sécher tous les fruits et légumes
- Sécher le **tofu** avec un essuie-tout, puis le couper en morceaux de 1,25 cm (½ po). **Saler** et **poivrer**.
- Dans un bol moyen, ajouter le **tofu**, **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**, la **moitié** du **gochujang** et la **moitié** de la **purée de gingembre et d'ail**, puis remuer pour enrober.
- Disposer le **tofu** en une seule couche sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin.
- Rôtir au **centre** du four de 12 à 16 min, en remuant à mi-cuisson, jusqu'à ce que le **tofu** soit doré et croustillant.

2



Préparer et mélanger le glaçage

- Entre-temps, trancher finement les **champignons**.
- Trancher le **concombres** en fines rondelles.
- Émincer les **oignons verts**.
- Dans un autre bol moyen, combiner le **mélange mirin-soya**, la **moitié** de l'**huile de sésame**, le **reste** du **gochujang**, le **reste** de la **purée de gingembre et d'ail** et **¼ tasse** (½ tasse) d'**eau**.

3



Cuire le riz

- Dans une casserole moyenne, ajouter **1 tasse** (2 tasses) d'**eau** et **½ c. à thé** (¼ c. à thé) de **sel**. Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Entre-temps, à l'aide d'un tamis, rincer le **riz** jusqu'à ce que l'**eau** soit claire.
- Ajouter le **riz** à l'**eau bouillante**, puis réduire à feu moyen-doux. Cuire à couvert de 12 à 14 min, jusqu'à ce que le **riz** soit tendre et que le **liquide** ait été absorbé. (**REMARQUE** : Réduire à feu doux si l'eau bout trop fort et déborde.)
- Retirer du feu. Garder couvert et réserver.

4



Mariner les concombres

- Entre-temps, ajouter dans un bol moyen allant au micro-ondes le **vinaigre**, **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **sucre** et **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**eau**. **Saler**. (**REMARQUE** : C'est votre marinade.)
- Réchauffer au micro-ondes 15 s à la fois, en remuant chaque fois, jusqu'à ce que le **sucre** et le **sel** se dissolvent.
- Ajouter les **concombres**, puis bien mélanger.
- Réserver au frigo pour refroidir.

5



Cuire les champignons et glacer le tofu

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**, puis les **champignons**. Cuire pendant 3 min, en remuant souvent, jusqu'à ce qu'ils commencent à ramollir.
- Ajouter la **moitié** du **glaçage au gochujang** (celui de l'étape 2). Poursuivre la cuisson de 2 à 3 min, jusqu'à ce que presque tout le **glaçage** ait été absorbé.
- Transférer les **champignons** dans une assiette. Réduire à feu moyen, puis ajouter le **reste** du **glaçage**. Continuer de cuire de 2 à 3 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que le **tofu** soit enrobé.
- Retirer du feu.
- Transférer le **tofu** dans une assiette.

6



Cuire les œufs et servir

- Rincer et essuyer la poêle avec précaution.
- Chauffer la même poêle à feu moyen.
- Ajouter **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis craquer et ajouter les **œufs**. **Saler** et **poivrer**. Poêler à couvert de 2 à 3 min, jusqu'à ce que les **blancs d'œufs** se figent**. (**REMARQUE** : Les jaunes seront encore coulants.)
- Séparer le **riz** à la fourchette, puis ajouter les **oignons verts** et le **reste** de l'**huile de sésame** et mélanger.
- Égoutter les **cornichons**.
- Répartir le **riz** dans les bols. Garnir de **cornichons**, de **tofu** et de **champignons**.
- Arroser d'un **filet** de **mayo épicée**.

** Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F).