

BUN DE PORC EFFILOCHÉ À LA CORÉENNE GARNI DE KIMCHI



INGRÉDIENTS

4

- 4 bun bo buns bruns (petits pains pour hamburgers)
- 5 g de purée de gingembre Bresc
- 10 g de purée de citronnelle Bresc
- 500 g de porc effiloché
- 100 g de chou pour kimchi
- 2 tiges d'oignon de printemps
- sauce barbecue coréenne pour le porc
- 40 g de sauce kimchi
- 3 g de purée de piment rouge Bresc
- 4 feuille de salade iceberg
- ¼ oignon rouge
- 10 g de graines de sésame

PRODUITS BRESC UTILISÉS



Purée de citronnelle 450g



Purée de gingembre 450g



Purée de piments rouges
450g

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Faire frire la viande avec le piment rouge, la sauce kimchi, la moitié de la purée de citronnelle et la purée de gingembre. Faire dorer les graines de sésame dans une poêle sèche. Incorporer le reste de purée de citronnelle dans 60 g de sauce barbecue et mélanger avec l'oignon de printemps en rondelles. Cuire les petits pains à la vapeur de 5 à 8 minutes dans le cuiseur à riz. Couper en lanières le chou pour kimchi et émincer finement l'oignon, garnir les petits pains avec tous les ingrédients et servir aussitôt. Saupoudrer de graines de sésame.