

LARD DE POITRINE AU BARBECUE CORÉEN



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Purée de citronnelle 450g



Purée de gingembre 450g

INGRÉDIENTS

4

- 0,5 dl de sauce kimchi
- 10 g de purée de citronnelle Bresc
- 10 g de purée de gingembre Bresc
- 1 citron vert (zeste et jus)
- 20 g de sauce chili
- 400 g de lard de poitrine en tranches
- 30 g de sauce kimchi
- 1 paquet de nouilles translucides
- 3 tiges d'oignon de printemps en rondelles
- 30 g d'oignons frits
- 100 g de germes de soja
- feuille de salade verte

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Mariner les tranches de lard de poitrine avec la citronnelle, le gingembre et la sauce kimchi. Laisser infuser une demi-heure. Faire chauffer le barbecue, porter une casserole d'eau à ébullition et laisser les nouilles translucides tremper pendant environ 4 minutes. Rincer sous l'eau froide. Laisser égoutter. Mélanger le jus de marinade, le zeste et le jus de citron vert avec la sauce chili. Griller les tranches de viande sur le barbecue et les servir avec les nouilles translucides, la salade, la sauce, les germes de soja et le kimchi. Garnir d'oignons frits et de rondelles d'oignon de printemps.