Bibimbap coréen

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

4 cuillères à soupe de graines de sésame
1 concombre (en bâtonnets)
2 poivrons pointus (doux, en rondelles)
1 citron vert
300 grammes carottes (râpées)
300 grammes de riz basmati
4 cuillères à soupe d'huile d'arachide
300 grammes de haché de bœuf
1 cuillère à soupe de sambal oelek
4 œufs

Méthode de préparation

1. **Faites chauffer une poêle sans huile et faites griller les graines de sésame 3 minutes. Laissez-les refroidir sur une assiette.**
2. **Arrosez les carottes râpées de jus de citron vert et saupoudrez-les de graines de sésame.**
3. **Faites cuire le riz selon les indications figurant sur l'emballage.**
4. **Faites chauffer la moitié de l'huile dans un wok, puis faites-y revenir 3 minutes le haché et le sambal oelek jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés et cuits.**
5. **Faites chauffer le reste de l'huile dans une poêle et faites-y cuire les œufs sur le plat.**
6. **Répartissez le riz, les bâtonnets de concombre, les rondelles de poivron, les carottes râpées et le haché dans 4 bols. Disposez l'œuf par-dessus.**