**PRZ COR Bibimbap**

 **niveau 1** Pour deux personnes

* du riz rond
* 1 pomme de terre  1 carotte 1 concombre
* 1 cuillère à café de graines de sésame écrasées
* 1 cuillère à soupe d’huile de sésame
* Feuilles de laitue
* 2 œufs
* huile sel poivre

 **La Marinade :**

 2 cuillères à soupe de sauce de soja

 1 cuillère à soupe de miel liquide

 1 cuillère à soupe d’huile de sésame

 2 gousses d’ail écrasées

**La sauce pimentée :**

 2 cuillères à soupe de pâte de piment rouge

 1 cuillère à soupe de miel liquide

 1 cuillère à soupe d’huile de sésame

 1 cuillère à café de graines de sésame écrasées

* Faire cuire le riz.
* Mélangez tous les ingrédients de la sauce pimentée et réservez dans un bol.
* Découper le concombre en fine lamelles.
* Éplucher et découper carotte et pomme de terre en fine lamelles.
* Les faire revenir rapidement à la poêle avec un filet d’huile (ne pas les faire brunir)
* Verser 1/2 L d'eau par dessus.
* Réduire le feu et continuer la cuisson jusqu’à l'évaporation de l’eau.
* Assaisonner avec le sel, le poivre, l’huile de sésame et les graines de sésame.
* Faire cuire les œufs au plat, puis ajouter des graines de sésames écrasées et du sel.
* Mettre le riz dans deux grands bols puis garnir avec les légumes, la laitue et les œufs.