**[](http://4.bp.blogspot.com/-s4Vz2-2P2Wk/ULDHuqDTggI/AAAAAAAACUM/CRT7jhEpIqM/s1600/025.JPG)Crêpes coréennes aux oignons jeunes et aux mousserons (p'ajon ou paejon)**

3-4 bottes d'**oignons jeunes** 2 gousses d'**ail**   
20g de [mousserons séchés](http://supersec.com/fr/produits/champignons/sp/calocybe-gambosa/)  
1 citron   
3 piments oiseaux rouges, épépinés et ciselés  
1/2 cuill à café de piment en paillettes  
125g de farine 250ml d'eau glacée 2 gousses d'ail  
Pour la sauce aux saveurs coréennes:  
3 cuill à soupe de sauce soja  
1 cuill à soupe de vin de riz (ou de vermouth)  
1 cuill à soupe de miel ou de sirop de riz  
1 **oignon jeune** ciselé  
2 gousses d'**ail** pressées  
1 cuill à soupe d'huile de sésame   
1 cuill à soupe de graines de sésame grillé  
0,5 cuill à soupe de piment en poudre (selon votre goût)  
1 cuill à café de poivre moulu   
  
mélanger les champignons avec le jus d'un citron et une cuill à soupe d'huile pour les réhydrater superficiellement (30 minutes environ).  
Nettoyez les oignons jeunes, coupez les racines et les parties vertes pour obtenir des tronçons de 15 cm environ. Coupez les en deux dans le sens de la longueur (en 4 s'ils sont très épais).

Mélangez farine et eau glacée à la fourchette pour la pâte, salez, poivrez.   
Faites chauffer un peu d'huile dans une poele anti-adhésive. Faites revenir la moitié des mousserons à feu doux, puis montez le feu et ajoutez la moitié des oignons jeunes, paralèlles les uns aux autres pour obtenir un rectangle. Ajoutez la moitié de l'ail pressé, des piments ciselés et du piment en poudre. Versez la moitié de la pâte à pancakes en essayant de garder la forme rectangulaire.  
  
Après 2 min, retournez le pancakes et faites cuire 2 min sur l'autre face Aplatir à la spatule pour avoir un pancake assez fin. Retournez une dernière fois pour le rendre bien croustillant, et réservez.  
Répétez l'opération avec le reste des ingrédients pour préparer un second pancake.  
Pour servir, coupez en morceaux de la taille d'une bouchée et disposez sur une assiette. Garnissez d'oignon jeune émincé et de sauce .

**Riz aux patates douces à la coréenne (Gogumabap 고구마밥)**

**Riz** à grains ronds (type riz à sushi)  
**Patate douce** (500g de patate douce pour 250ml de riz selon Maangchi)  
*Pour la sauce:*  
3 cuill à soupe de **ciboulette chinoise** hachée 1 gousse d'**ail** hachée  
3 cuill à soupe de sauce soja 1 cuill à café de miel  
1 cuill à soupe de vinaigre 1 cuill à café de piment   
1 cuill à soupe de graines de sésame grillé

Lavez le riz plusieurs fois jusqu'à ce que l'eau soit claire. Laissez trempez 30 minutes. Rincez une dernière fois puis couvrez d'eau (l'eau doit dépasser la surface d'environ 2,5cm).

Pelez les patates douces et coupez les en cubes d'environ 1cm de côté. Posez les cubes sur le riz.  
Mettez la casserole sur le feu et attendre l'ébullition. Baissez alors le feu au minimum, couvrez hermétiquement, laissez mijoter 10 minutes. Découvrez, mélangez patate douce et riz et remettez à couvert sur feu très doux 10 min: la patate et le riz devraient alors être juste cuits.  
Mélangez tous les ingrédients pour la sauce.

Servez le riz bien chaud avec la sauce.