**PRZ CORée**

**Tteokbokki au chou kale**

préparation: 15 minutes cuisson: 30 min Portions: 2

* environ 5 tasses de chou
* 1 lb gâteaux de riz surgelés
* 5 gousses d'ail
* 1 cuillère à soupe d'huile de sésame
* 4 cuillères à soupe gochujang
* la sauce de soja 2 c
* 5 oignons verts
1. Porter une grande casserole d'eau légèrement salée à ébullition
2. Emincer l'ail, hachez fin les échalotes, réservez.
3. Lorsque l'eau bout, mettre le chou à cuire jusqu'à tendreté (environ 4-5 min).
4. Retirer avec une écumoire, rafraîchir sous l'eau froide. Égoutter, et hacher grossièrement. Mettre de côté.
5. Porter à nouveau de l'eau à ébullition .
6. Dans un wok à feu moyen, faire revenir l'ail 1 min dans l’huile de sésame.
7. Ajouter 3 cuillères à soupe de gochujang à l’ail, bien mélanger et faire revenir. Ajouter le chou et bien mélanger.
8. Jeter les gâteaux de riz dans l'eau bouillante et laissez-les ramollir ***hors du feu*** (environ 3-4 min). Utilisez des baguettes pour vérifier (on doit pouvoir se faufiler facilement entre eux).
9. Une fois les gâteaux ramollis, les égoutter et rafraîchir sous l'eau froide. Les ajouter au chou frisé.
10. Augmentez le feu à moyen-élevé, et incorporer la sauce soja et le reste de la c à s de gochujang et bien mélanger.
11. Faire cuire encore 2-3 min, en remuant.
12. Réglez l’assaisonnement avec sauce gochujang / de soja,
13. Saupoudrer les oignons verts sur le dessus et servir.