**궁중 떡볶이**

**[](http://mykoreaneats.com/wp-content/uploads/2013/08/DSC_0572.jpg)"gâteaux de riz de la cour royale."**

4pers

1 ***Garae* tteok** (gâteau de riz cylindriques)

1 bouquet de **champignons** (enoki ou shiitake)

3, ou4 **poivrons**, en bandes

3 ou 4 **oignon vert**, en lanières

3 cuillères à soupe sauce de soja

1 cuillère à café de Mirin

1/2 cuillère à soupe d'huile de sésame

1 cuillère à soupe sucre brun

3 gousses d'**ail** hachées

1 cuillère à café de graines de sésame

huile d'olive

Mélanger les ingrédients de la sauce: sauce de soja, mirin, sucre, ail haché, huile de sésame.

Nettoyez les légumes, coupez-les sauf les champignons

Dans une poêle anti-adhésive, faire revenir poivrons et champignons, 3 min, à l’huile d’olive.

Dans une autre casserole, attendrir l'tteok à l’eau bouillante qq min (->doux et souple).

Ajouter les oignons verts aux légumes…2 mn.

Ajoutez les tteok .

Faites cuire qq min pour développer les saveurs…

*Principales composantes de la sauce: la sauce de soja (salée), gochugaru (épicé), le sucre (doux), Mirin (aigre) et l'huile de sésame (noisette).*

*N'hésitez pas à jouer avec ces cinq saveurs …*

**Tteokbokki n°2**

- 200g de galettes de riz tteok  
- 5-6 feuilles de chou chinois  
- 3 cuillères à soupe de gochujang   
- 150 mL d'eau  
- 2 c. à s. de sucre  
- huile  
- ciboules hachées  
- graines de sésame grillées

Séparez les galettes de riz et mettez-les dans un bol.   
Coupez grossièrement les feuilles de chou.  
Dans l'huile chaude d’une poele, mettre le gochujang.  
Ajoutez le sucre puis les galettes de riz.  
Faites sauter le tout à feu moyen 4 à 5 min.  
Ajoutez l'eau, les feuilles de chou .  
Laissez cuire 10 min en remuant de temps en temps.

Versez dans un plat creux, parsemez de graines de sésame et de ciboules, et servez…

**("Musangchae") (salade de moowoo)**

1 / 2 livre de radis coréen

poivre, sel ,sucre

1 oignon vert, 1 gousse d'ail, vinaigre, laitue

1.Peler le radis et le couper en lamelles très fines.

2.Mélanger les bandes de radis avec la poudre de piment rouge.

3.Ajouter sucre, sel, les fils de poivron rouge, l'oignon vert et l'ail dans le mélange n ° 2.

4.Essorer le mélange # 3 .

Ajouter le vinaigre et bien mélanger.

**Salade haricots mungo**

Pour 450 g de haricots

* 2 cs de sauce soja
* 2 cs d’huile de sésame
* 1 cc de sucre \*
* 1 cc de piment d’Espelette
* 4 gousses d’ail écrasées
* 6 tiges de ciboulette ciselées
* 1/2 cc de sel