

# Pâtes de bœuf façon bulgogi avec sauce gochujang

Découverte

Épicée

30 Minutes



Bœuf haché



Sauce soja



Oignons verts



Rigatonis



Gochujang



Purée d'ail



Gingembre



Concentré de  
bouillon de bœuf



Mirepoix



Huile de sésame



Base pour sauce  
tomate



Parmesan, râpé

BONJOUR BULGOGI

Ce plat de bœuf mariné coréen est traditionnellement cuit sur du charbon de bois!

## D'abord

Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.

## Matériel requis

Cuillères à mesurer, tamis, petit bol, tasses à mesurer, fouet, grande casserole, grande poêle antiadhésive

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bœuf haché	250 g	500 g
Sauce soja	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Oignons verts	2	4
Rigatonis	170 g	340 g
Gochujang 🌶️	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Purée d'ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Gingembre	30 g	60 g
Concentré de bouillon de bœuf	1	2
Mirepoix	113 g	227 g
Huile de sésame	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Base pour sauce tomate	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Parmesan, râpé	¼ tasse	½ tasse
Sucre*	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Huile*		

Sel et poivre\*

\* Essentiels à avoir à la maison

\*\* Faire cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F).

## Allergènes

Hé, cuisiniers amateurs! Pour obtenir les renseignements les plus à jour sur les allergènes, consultez les étiquettes de nos boîtes-repas.

*Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.*

## Nous joindre

Partagez vos photos #LaVieHelloFresh  
Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002  
bonjour@hellofresh.ca  
HelloFresh.ca



## Préparer

Dans une grande casserole, ajouter **10 tasses d'eau** et **2 c. à thé de sel** (utiliser les mêmes quantités pour 4 personnes.) Couvrir et porter à ébullition à feu élevé. En attendant que l'eau bouille, peler, puis émincer ou presser le **gingembre**. Émincer les **oignons verts**.



## Faire cuire le bœuf

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis le **bœuf**, la **purée d'ail**, le **gingembre** et la **mirepoix**. Faire cuire le **bœuf** de 4 à 5 minutes, en le défaisant en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée\*\*.



## Faire cuire les rigatonis

Ajouter les **rigatonis** à la casserole d'**eau bouillante**. Faire cuire à découvert de 10 à 12 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **pâtes** soient tendres. Réserver **½ tasse d'eau de cuisson** (doubler la quantité pour 4 personnes), égoutter les **rigatonis** et les remettre dans la même casserole, hors du feu.



## Faire cuire la sauce pour bulgogi

Incorporer la **sauce** contenue dans le petit bol, puis **saler** et **poivrer**. Porter ébullition, puis réduire à feu moyen. Faire cuire de 2 à 3 minutes en remuant souvent, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement.



## Préparer la sauce pour bulgogi

Pendant que les **rigatonis** cuisent, fouetter dans un petit bol la **sauce soja**, le **gochujang**, la **base pour sauce tomate**, l'**eau de cuisson réservée**, l'**huile de sésame**, le **concentré de bouillon** et **1 c. à soupe de sucre** (doubler la quantité pour 4 personnes).



## Terminer et servir

Ajouter la **sauce pour bulgogi** à la grande casserole contenant les **rigatonis**, puis bien mélanger. Répartir les **rigatonis** dans les assiettes. Parsemer d'**oignons verts** et de **parmesan**.

## Le repas est prêt!