

Pâtes au bœuf façon bulgogi avec sauce gochujang

Découverte

Épicée

30 minutes



Bœuf haché



Sauce soja



Oignon vert



Rigatonis



Gochujang



Purée d'ail



Sauce aux piments
et à l'ail



Carotte



Oignon jaune



Huile de sésame



Base pour sauce
tomate



Mozzarella, râpée

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.

Guide pour le niveau d'épice à l'étape 3 (doubler la quantité pour 4 personnes) :

- Doux : ½ c. à soupe
- Moyen : 1 c. à soupe
- Épicé : 1 ½ c. à soupe
- Très épicé : 2 c. à soupe

Matériel requis

Râpe, épluche-légumes, 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	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Oignon vert	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
Sauce aux piments et à l'ail 🌶️	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Carotte	170 g	340 g
Oignon jaune	113 g	226 g
Huile de sésame	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Base pour sauce tomate	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Mozzarella, râpée	¾ tasse	1½ 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, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

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

Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

📱 @HelloFreshCA

1



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. Entre-temps, peler, puis couper l'**oignon** en morceaux de 0,5 cm (¼ po). Peler, puis râper la **carotte**. Émincer les **oignons verts**.

4



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**, les **oignons** et la **carotte râpée**. Faire cuire de 4 à 5 minutes, en défaisant le **bœuf** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**.

2



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 **¾ tasse d'eau de cuisson** (doubler la quantité pour 4 personnes), égoutter les **rigatonis** et les remettre dans la même casserole, hors du feu.

5



Faire cuire la sauce pour bulgogi

Incorporer la **sauce pour bulgogi** à la poêle contenant le **bœuf**, puis **saler** et **poivrer**, au goût. Bien mélanger. Porter à ébullition, puis réduire à feu moyen. Faire cuire de 2 à 3 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement.

3



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**, **1 c. à soupe de sucre** (doubler la quantité pour 4 personnes) et **1 c. à soupe de sauce aux piments et à l'ail**. (REMARQUE : Consulter le guide pour le niveau d'épice.)

6



Terminer et servir

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

Le repas est prêt!