



Les plats principaux

Sloppy Joes à la coréenne

Pour 4 personnes.

Ingrédients

500 grammes viande hachée
1 oignon
2 ail
1 carottes râpées
1 poivron rouge
4 cuillères à soupe de sauce soja
2 cuillères à soupe de sucre brun
2 cuillères à soupe de vinaigre de riz
1 cuillère à soupe d'huile de sésame
200 grammes tomates en cubes
1 cuillère à soupe de ketchup
2 cuillères à café de gingembre
1 cuillère à café de sriracha
4 pains hamburger
1 jeune oignon
1/2 bouquet de coriandre
graines de sésame
poivre
sel

Méthode de préparation

Chauffez une grande poêle ou un wok à feu moyen. Versez-y le haché et rôtissezle en mélangeant.

Ajoutez l'oignon, l'ail, la carotte et les dés de poivron rouge au haché. Cuisez ce mélange durant 3 à 5 minutes jusqu'à ce que les légumes soient mous.

Ajoutez dans la poêle la sauce soja, le sucre brun, le vinaigre de riz, l'huile de sésame, les cubes de tomates, le ketchup, le gingembre râpé et le Sriracha. Mélangez bien puis laissez mijoter à feu doux durant 10 à 15 minutes de telle sorte que les saveurs se mélangent bien. Goûtez puis salez et poivrez selon le goût.

Grillez les petits pains hamburger sur le barbecue puis répandez le mélange Sloppy Joe à la coréenne sur la moitié inférieure des petits pains. Garnissez avec les jeunes oignons coupés, les feuilles de coriandre et les graines de sésame. Placez au-dessus la moitié supérieure des petits pains hamburger.

