



Plats d'accompagnement

Œuf à la vapeur - gyeranjjim

Pour 4 personnes.

Ingrédients

8 œufs (gros)
500 millilitres de bouillon de poisson (ou fond d'anchois maison)
3 cuillères à café de sauce poisson
4 cuillères à soupe jeunes oignons (haché)
2 cuillères à café d'huile de sésame
1 cuillère à café de graines de sésame (rôties)

Un œuf cuit à la vapeur à la texture extrêmement soyeuse et aérée. S'adapte délicieusement comme accompagnement à n'importe quel repas coréen. Souhaitez-vous le rendre encore plus copieux ? Ajoutez un peu de fromage râpé ! Ainsi vous aurez tout-à-coup un délicieux bol de nourriture réconfortante pendant les mois froids de l'hiver.

Méthode de préparation

Battez les œufs avec une cuillère et passez-les au tamis. Mélangez le mélange d'œufs tamisé avec le bouillon et la sauce poisson.

Mettez de l'huile dans des petits plats résistant à la chaleur (ou une marmite coréenne en faïence – ttukbaegi – si vous en avez une), graissez-les et répartissez le mélange d'œufs dans les petits plats.

Porter l'eau à ébullition. L'eau doit arriver à mi-hauteur de vos petits plats.

Astuce : une serviette en papier pliée au fond empêche vos bols de vibrer pendant que l'eau bout.

Placez délicatement les petits pots dans l'eau, couvrez la casserole et laissez mijoter environ 8 minutes à feu moyen à vif. Veillez que l'eau bouillonne doucement.

Mélangez délicatement les œufs avec une cuillère, ajoutez le jeune oignon, couvrez à nouveau et laissez cuire encore 4 minutes ou jusqu'à ce que le mélange d'œufs soit pris.

Bouillon d'anchois fait maison ?

Pour le bouillon d'anchois, faites tremper 10 à 12 anchois séchés de taille moyenne dans 1,5 litre d'eau pendant environ 20 minutes puis portez à ébullition. Une fois à ébullition, réduisez à feu moyen et laissez cuire 10

minutes. Filtrez le mélange pour obtenir un bouillon d'anchois. Le bouillon est encore meilleur si vous cuisinez les anchois avec du kombu, une algue au délicieux goût umami !

