



Entrées froides aux produits de la mer

Kimbap - entrée froide coréenne



1h **40 min** **0** **20 min** **281**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation du riz

- 1 Faire cuire le riz avec l'eau dans l'auto-cuiseur. On met moins d'eau que d'habitude pour que le kimbap tienne mieux une fois roulé.
- 2 Une fois qu'il est cuit, assaisonner le riz avec le sel et l'huile de sésame. Bien mélanger et laisser refroidir.

Étape 2

Préparation de la garniture

- 1 Chauffer l'huile dans une poêle et y verser les oeufs battus avec le sel. Faire cuire l'omelette à feu doux pour qu'elle reste moelleuse. Laisser refroidir et la découper en lanières d'environ 2 cm de large.
- 2 Peler la carotte et la tailler en fines juliennes. Les faire revenir dans une poêle avec l'huile de sésame et le sel.
- 3 Tailler le concombre et le radis en bâtonnets pas trop fins.

Étape 3

Roulage des kimbap

- 1 Poser une feuille de nori sur le makisu et y étaler la

Ingrédients
pour 4 personnes

Kimbap

125 g **Riz à sushi**
2 **Feuille(s) de nori**
125 ml **Eau**
1 c. à soupe **Huile de sésame**

Garniture

5 **Surimi**
1 **Carotte(s)**
200 g **Concombre**
200 g **Radis**
1 c. à soupe **Graines de sésame**
3 c. à café **Huile de sésame**
1 **Sel**

Omelette

2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
1 **Sel**
1 c. à café **Huile de tournesol**

moitié du riz. Presser légèrement avec les doigts pour que la couche de riz soit régulière et ne déforme pas le kimbap. Laisser une marge de 2 centimètres au bout de la feuille, pour pouvoir fermer correctement le rouleau.

- 2 Déposer en premier une lanière d'omelette. Recouvrir de juliennes de carotte, de bâtonnets de concombre et de radis.
- 3 Déposer 3 bâtonnets de surimi au-dessus. S'ils sont trop grands, tailler les extrémités pour qu'ils ne dépassent pas des feuilles de nori une fois roulées.
- 4 Rouler les kimbap en veillant à ce que les ingrédients ne s'étalent pas sur le riz. Serrer fermement avec le makisu pour donner une forme régulière au kimbap. Renouveler l'opération avec la seconde feuille d'algue.
- 5 Trancher les extrémités qui ne sont pas esthétiques. Couper les kimbap en tranches d'un centimètre d'épaisseur. Nettoyer la lame du couteau et l'humidifier avec de l'eau avant chaque découpe, pour ne pas qu'elle colle au riz.
- 6 Servir les kimbap sur une assiette et les décorer avec des graines de sésame.