



### Bibimpap à l'araignée de mer

Temps de préparation : 35 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

Temps de repos du bouillon : 1 nuit

Recette pour 2 personnes

#### Ingrédients

- 200 g de chair d'araignée de mer
- 1 oignon rouge
- 150 ml de vinaigre de riz
- 100 g de sucre en poudre
- 1 feuille de laurier
- 4 grains de poivre
- 4 œufs
- 1 cuillère à soupe de graines de sésame noir
- 200 g de riz basmati cuit
- 2 cuillères à soupe d'huile de sésame
- 1 carotte
- 1 courgette
- 250 g de champignons bruns
- 1/4 de concombre
- 100 g de chapelure
- 1 échalote
- 1 citron
- 50 g de fromage frais
- Sel et poivre
- Huile de tournesol

1. Épluchez l'oignon rouge et taillez-le en rondelles.
2. Faites bouillir le vinaigre de riz et le sucre en poudre dans une casserole et ajoutez l'oignon rouge, la feuille de laurier et les grains de poivre.
3. À la reprise du bouillon, faites cuire 8 minutes. Versez dans un bocal hermétique et réservez au frais toute la nuit.
4. Le lendemain, épluchez puis émincez l'échalote très finement. Mélangez-la avec la chair d'araignée, la chapelure, le jus du citron jaune et le fromage frais.
5. Battez deux œufs dans un récipient puis incorporez-les au mélange précédent. Réservez au frais pendant 30 minutes.
6. Nettoyez les champignons bruns, retirez leur pied et découpez-les en tranches. Épluchez et découpez la carotte et la courgette en bâtonnets.
7. Faites revenir les légumes dans une cuillère à soupe d'huile de sésame pendant 10 minutes, à feu vif.
8. Réservez puis faites sauter le riz cuit dans une cuillère à soupe d'huile de sésame pendant 5 minutes.
9. Coupez le concombre en rondelles. Réalisez des petites boulettes de préparation à l'araignée puis faites-les frire dans une casserole d'huile de tournesol pendant quelques minutes. Égouttez-les sur du papier absorbant.
10. Déposez le riz au fond de 2 bols, ajoutez des pickles d'oignon rouge, des boulettes d'araignée et des légumes.
11. Faites chauffer l'huile de tournesol dans une poêle anti-adhésive et faites cuire les deux œufs au plat pendant 3 minutes.
12. Déposez-les dans les bols puis parsemez l'ensemble de coriandre et de graines de sésame