



## Bibimbap coréen végétarien aux restes de riz sauté et au Lingot crémeux Les 300&Bio

Temps de préparation : 30 min.

Temps de cuisson : 15 min.

Temps de repos : 1 h

Recette pour 2 personnes

### Ingrédients

- 2 oeufs
- 1 cuillère à soupe de graines de sésame
- 200 g de restes de riz
- 2 cuillères à soupe d'huile de sésame
- Les épluchures de 4 carottes
- Les épluchures de 3 courgettes
- 150 g de choux rouge émincé
- 4 cuillères à soupe de vinaigre de riz
- 1 cuillère à soupe de sucre cassonade
- 1 c. à soupe d'huile de tournesol
- 250 g de champignons bruns
- 1 oignon rouge
- 1 gousse d'ail

- 1 citron vert
- 5 feuilles de menthe
- Sel
- Poivre du moulin
- 1/2 lingot Les 300&Bio

1. Versez le vinaigre de riz et le sucre cassonade dans un récipient, ajoutez le chou rouge émincé, salez puis mélangez. Laissez mariner 1 heure au frais.
2. Nettoyez les champignons bruns, retirez leur pied et découpez-les en tranches.
3. Épluchez et émincez la gousse d'ail. Faites revenir les champignons, les épluchures de carottes et de courgettes et l'ail dans une cuillère à soupe d'huile de sésame pendant 10 minutes, à feu vif tout en mélangeant. Réservez dans un récipient.
4. Versez une nouvelle cuillère à soupe d'huile de sésame dans la même poêle et faites revenir le riz pendant 5 minutes en mélangeant régulièrement.
5. Répartissez-le dans 2 bols, ajoutez un peu de chou rouge préalablement égoutté, des légumes sautés et de l'oignon rouge préalablement émincé.
6. Faites chauffer l'huile de tournesol dans une poêle anti-adhésive et faites cuire les deux oeufs au plat pendant 3 minutes.
7. Ajoutez-les dans les bols puis ajoutez des tranches de Lingot Les 300&Bio.
8. Parsemez de graines de sésame et de menthe ciselée puis arrosez de jus de citron vert.