



### **Kimbaps coréens au fromage frais Chavroux®**

Niveau de difficulté : moyen

Temps de préparation : 30 minutes

Recette pour 4 personnes

#### **Ingrédients**

- 2 pyramides Chavroux® de 150g
- 200 gr de riz rond ou riz à sushi
- 3 cuill. à s. d'huile de sésame
- 1 cuill. à s. de graines de sésame dorées
- 1 cuill. à s. d'huile
- 6 feuilles d'algues séchées
- 2 œufs
- 1 concombre
- 2 carottes
- 20 gr de pousses d'épinard
- Sauce soja

1. Passez le riz sous l'eau froide puis mettez-le dans une casserole d'eau salée. Portez à ébullition, puis laissez-le doucement mijoter pendant environ 15 mn. Stoppez la cuisson et laissez reposer le riz 10 mn dans la casserole. Egouttez-le et transvasez-le dans un plat à gratin. Versez l'huile de sésame et les graines de sésame sur le riz. Mélangez bien et étalez le riz afin qu'il refroidisse plus vite.

2. Battez les œufs en omelette et versez-les dans une petite poêle préalablement huilée. Faites cuire comme une crêpe épaisse puis coupez l'omelette en bandes régulières d'1 cm.
3. Pelez les carottes. Lavez le concombre et les pousses d'épinard. Coupez les carottes et le concombre en bâtonnets de 10 cm.
4. Disposez la feuille d'algue sur un tapis à maki et étalez le riz bien régulièrement sur les 3/4 de la feuille.
5. Disposez sur le riz l'omelette, les bâtonnets de carotte et de concombre ainsi que les pousses d'épinard. Ajoutez la pyramide Chavroux® coupée en morceaux. Commencez à enrouler la feuille d'algue à l'aide du tapis en bambou en la serrant bien. Terminez par la partie où l'algue n'a pas été recouverte de riz. Mouillez-la légèrement avec un peu d'eau pour ainsi bien fermer le kimbap. Coupez ce dernier en rondelles de 1,5 cm de large. Parsemez les kimbaps de graine de sésame et servez-les accompagnés de sauce soja.