



# 잡채 Japchae

PORTIONS : 4

PRÉPARATION : 45 MIN

CUISSON : 8 MIN

## Ingrédients

4 oz d'épinards, lavés et égouttés  
2 carottes de taille moyenne (en allumettes)  
3 oignons verts, en morceaux de 2 pouces  
1 c. à thé d'ail haché  
1 gros oignon jaune, tranché  
4-5 champignons, tranchés  
1/2 poivron rouge et 1/2 poivron vert ou jaune tranchés finement  
8 oz de protéine au choix, en lanières de 1/4 de pouce de large et de 2 pouces de long

4 oz de Dangmyeon (nouilles de pommes de terre/nouilles de verre)  
1 c. à thé d'ail hachée  
3 c. à soupe de cassonade ou de miel  
4 c. à soupe de sauce soja  
3 c. à soupe d'huile de sésame  
2 c. à thé de poivre noir moulu  
Huile végétale  
Sel casher pour l'assaisonnement

## Étapes

1. Trancher la protéine et la faire mariner dans un bol moyen en y ajoutant l'ail, 1/4 c. à thé de poivre, 1 c. à soupe d'huile de sésame, 1 c. à soupe de cassonade ou de miel et 2 c. à soupe de sauce soja. Bien mélanger et laisser de côté.
2. Couper les légumes et les disposer sur une grande assiette. Mettre les champignons tranchés dans un autre bol moyen et y ajouter 1 c. à soupe de sauce soja, 1 c. à soupe de cassonade ou de miel, 1 c. à soupe d'huile de sésame et un peu de poivre noir.
4. Blanchir les épinards dans l'eau bouillante pendant environ 10 à 15 secondes. Égoutter et rincer à l'eau froide. Bien presser l'excès d'eau. Ajouter une pincée de sel, 1/2 c. à soupe d'huile de sésame et l'ail émincé.
5. Faire bouillir de l'eau dans une grande casserole et y ajouter les nouilles. Faire bouillir pendant 6 à 7 minutes (molles, mais pas trop cuites). Égoutter et rincer à l'eau froide courante.
6. Couper les nouilles 2 à 3 fois à l'aide de ciseaux. Mettre de côté.

## Étapes (suite)

7. À l'aide d'une poêle antiadhésive, faire revenir les légumes en utilisant de l'huile végétale, pendant environ 3 à 4 minutes chacun, dans l'ordre suivante : carottes, poivrons, oignons, oignons verts puis champignons marinés.

8. Faire cuire la protéine marinée.

9. Transférer les nouilles, les légumes et la protéine dans un grand bol. Ajouter 1 c. à soupe de cassonade/miel, 1 c. à soupe de sauce soja et 1 c. à soupe d'huile de sésame. Bien mélanger.

Goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire. Le Japchae doit être sucré, salé et on devrait y goûter tous les légumes! Il doit être servi ni trop chaud, ni trop froid.

### Notes :



**Une recette signée:**  
Heewon Kang



**Saint-Constant**