

# Mul naengmyeon

## Nouilles de sarrasin dans un bouillon de bœuf glacé

Le *mul naengmyeon* est une recette coréenne : des nouilles de sarrasin sont servies en été dans un bouillon de bœuf glacé. On garnit les nouilles avec du bœuf, des poires, du concombre, du tofu et des œufs.

Facile
Pour 4 personnes

Préparation : 1 jour avant pour le bouillon – cuisson : + d'une heure – présentation : 10 min.

## Ingrédients

### Pour le bouillon de boeuf

500 g de bœuf
huile végétale
2 gousses d'ail finement émincées
2 oignons nouveaux finement émincés
1 c à soupe de *ch'ongju* (vin de riz) ou saké
2 c à soupe de sauce soja
1 c à soupe d'huile de sésame
1 bande de *kelp* (algue kombu)

### Le reste...

300 g de nouilles de sarrasin sèches (*naengmyeon* ou *soba*)
1 oignon nouveau
1 poire coréenne coupée en 8 tranches
concombre
2 œufs durs

## Préparation

### Le bouillon de boeuf

Tremper la viande dans l'eau froide pendant 30 min. Egouttez et essuyez-la.

Dans une casserole, faites chauffer l'huile à feu moyen. Ajoutez l'ail et les oignons ; faites revenir 2 min. Ajoutez la viande et faites-la revenir environ 2 min, jusqu'à ce qu'elle brunisse des 2 côtés. Ajouter le vin de riz, la sauce soja et l'huile de sésame. Poursuivez la cuisson 1 min

Versez 1 litre 250 d'eau. Ajoutez l'algue et portez à ébullition. Ecumez. Continuez la cuisson 45 min à feu moyen. Filtrez le bouillon à l'étamine. Conservez la viande pour garnir les nouilles.

## Le plat

Préparez le bouillon 1 jour à l'avance et réservez-le au frigo au moins une nuit.

Otez la graisse figée, réservez le bœuf et passez le bouillon à l'étamine.

Préparez de l'eau glacée. Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante jusqu'à ce qu'elles soient *al dente*. Egouttez-les et versez-les dans l'eau glacée.

Répartissez les nouilles entre les bols. Ajoutez le bouillon sans recouvrir les pâtes. Décorez de tranches de poires, du bœuf, de concombre émincés et d'oignons nouveaux.

**Partager :**

(https://histoiredepates.net/2013/07/15/mul-naengmyeon-nouilles-de-sarrasin-dans-un-bouillon-glace/?share=twitter&nb=1)

(https://histoiredepates.net/2013/07/15/mul-naengmyeon-nouilles-de-sarrasin-dans-un-bouillon-glace/?share=facebook&nb=1)

(https://histoiredepates.net/2013/07/15/mul-naengmyeon-nouilles-de-sarrasin-dans-un-bouillon-glace/?share=google-plus-1&nb=1)

**Articles similaires**

Nouilles soba en bouillon (https://histoiredepates.net/2013/07/16/nouilles-soba-en-bouillon/)

16 juillet 2013

Dans "Recettes de pâtes asiatiques"

Soupe Tonkinoise (Pho) (https://histoiredepates.net/2013/07/15/soupe-tonkinoise-pho/)

15 juillet 2013

Dans "Recettes de pâtes asiatiques"

Gõi bò (https://histoiredepates.net/2013/07/15/goi-bo-salade-de-vermicelles-au-boeuf/)

15 juillet 2013

Dans "Recettes de pâtes asiatiques"

#### Recherche

enter search terms