

## Bibimbap végétarien sauce piquante fumée



### Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
0.15	Shiitake séché en tubo 500 g PLANTIN	0247377
0.2	Carottes	~
0.2	Concombre	~
1	Pousses d'épinards	~
0.2	Kumquats	~
0.2	Radis roses	~
0.25	Tofu en brique 349 g MORI-NU	0187047
0.5	Riz rond BIO en sachet 5 kg VIVIEN PAILLE	0267333
0.1	Sauce Smokey Sriracha en flacon 1 L GO TAN	0217334
0.05	Huile vierge de sesame en bidon 50 CL GUENARD	0016395
0.025	Huile de pépins de raisin en bouteille 1 L HUILERIE GID	0023412
0.025	Purée d'ail en pot 750 g KNORR PROFESSIONAL	0032540
0.05	Miel de fleur gastronomie en squeeze 740 g LUNE DE MIEL	0246805
0.075	Vinaigre de riz ambré en bouteille 500 ml OTTOGI	0095353
0.075	Sauce soja en bouteille 1 L KIKKOMAN	0059106
PM	Fleur de maïs en boîte 700 g MAIZENA	0043452
PM	Graines de courge BIO en boîte 500 g SABAROT	0189133
PM	Graine de sésame à la prune en sachet 250 g TERRE EXOTIQUE	0093725

## Étapes de préparation

- 1 Cuire le riz selon les indications.
- 2 Préparer les garnitures :  
Laver puis tailler en julienne les carottes. Réhydrater les shiitakes puis les faire revenir dans un peu de beurre. Laver et couper en rondelles les kumquats, concombre et radis. Faire revenir les pousses d'épinards.
- 3 Couper en cube le tofu. Eponger l'excédent d'eau, rouler dans de la fécule de maïs puis frire 2 minutes à 180°C.
- 4 Préparer la sauce :  
Mélanger dans un récipient l'ensemble des ingrédients : purée de piment fumé Sriracha, huile de sésame, huile de pépins de raisin, purée d'ail, miel, vinaigre de riz, sauce soja
- 5 Placer le riz dans un bol et disposer les différents légumes au-dessus. Saupoudrer des graines de sésame à la prune et des graines de courge.
- 6 Servir la sauce Bibimbap dans un petit bol à côté afin que chacun puisse assaisonner en piment à sa guise.