

SOUPE CORÉENNE DE KIMCHI AU PORC, TOFU ET NOUILLES

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 200 g de Kimchi (chou fermenté aux épices)
- 100 g de viande de porc (côte ou échine)
- 100 g de tofu
- quelques champignons (facultatif)
- de l'eau (si besoin au moment de la cuisson)
- 450 ml de bouillon de poule
- 3 cuillères à soupe d'oignons verts ou de poireaux émincés
- 1 demi-oignon
- 1 cuillère à soupe d'ail haché
- 1 cuillère à soupe d'huile de sésame
- 1 cuillère à soupe de piment en poudre
- Pâte de gochujang (piment coréen)
- Sel (selon les goûts)

Préparation:

Découper le kimchi en morceaux, le porc en fines tranches, le tofu en cubes puis émincer l'oignon vert ou le poireau.

Dans un poêlon (ou une poêle profonde), mettre l'huile de sésame à chauffer puis ajouter l'ail et remuer. Ajouter le porc et laisser cuire un peu, ajouter ensuite l'oignon puis le kimchi et faire revenir durant quelques minutes en tournant pour que tout soit coloré. Si le kimchi n'est pas très fermenté on peut le pimenter un peu avec du gochujang.

Rajouter le bouillon de poule jusqu'à recouvrir la préparation (ajouter de l'eau si nécessaire) puis incorporer le tofu et selon l'envie les champignons. Couvrir la casserole et laisser cuire 30 à 45 min. Plus ça cuit, meilleur c'est ! Rajouter de l'eau si elle vient à manquer.

Saler et saupoudrer de poudre de piment et d'oignons verts émincés. Porter à ébullition avant de servir accompagné d'un bol de riz blanc nature.

