

# Tteokbokki

## **Ingrédients (4 portions)**

15g d'algues kombu (kelp)  
8 petits anchois séchés (8g)  
2 gousses d'ail - écrasées  
1 litre d'eau  
4 c. à table de pâte de piment (Gochujang)  
1 c. à table de flocons de piment coréen (Gochugaru)  
2 c. à table de sucre  
1 c. à table de sauce soya coréenne  
1lb (454g) de gâteaux de riz coréens (garaetteok)  
8 œufs cuits durs et pelés  
3-4 branches d'oignons verts - coupées en morceaux de 5cm  
Huile de sésame (garniture)  
Graines de sésame (garniture)

## **Préparation**

Dans une marmite ou dans un wok électrique, mettre les algues kombu, les anchois séchés (dont la tête et les intestins ont été enlevés), 2 gousses d'ail écrasées et 1 litre d'eau. Amener à ébullition puis laisser mijoter 15 minutes sans couvercle.

Retirer les algues, les anchois et l'ail. Ajouter la pâte de piment, la poudre de piment, le sucre et la sauce soya. Remuer jusqu'à ce que la pâte soit bien mélangée au bouillon.

Ajouter les gâteaux de riz et les œufs. Mijoter 6 à 8 minutes (si c'est des pâtes maison) en remuant de temps en temps. Si c'est des pâtes commerciales, le temps de mijotage peut varier un peu, suivre le temps recommandé derrière le sac.

Ajouter les oignons vert à la mi-cuisson, soit 3-4 minutes après avoir ajouter les gâteaux de riz et les œufs.

Éteindre le wok lorsque la sauce est épaissie à votre goût. Si vous l'avez un peu trop réduit, simplement ajouter un peu d'eau.

Servir et garnir avec un filet d'huile de sésame et des graines de sésame.