

Korean street toast

écrit par Pariseyn | 17 juin 2018



Voilà un sandwich que l'on trouve à tous les coins de rues en Corée (du sud). Les coréens le dégustent surtout au petit déjeuner, mais pour nous, il fera l'affaire n'importe quand. On a tout de même fait une exception : la recette traditionnelle veut que l'on saupoudre de sucre le pain du bas et l'omelette, en indiquant que c'est l'ingrédient clé de ce sandwich. Je le précise pour ceux qui souhaiteraient respecter strictement la recette original.

Ingrédients, pour 4 sandwiches :

8 tranches de [pain de mie lunch](#)

4 œufs

$\frac{1}{4}$ de chou vert

1 carotte moyenne

1 oignon violet

1 petit oignon vert ou oignon de printemps

4 tranches de jambon blanc

4 tranches d'emmental

Sel, poivre

Sucre en poudre

1 tube de mayonnaise

1 tube de ketchup

Moutardes au choix (« French Yellow », moutarde forte de

Dijon, moutarde, Savora...)

Émincer le chou en fines lanières à l'aide d'une mandoline.

Éplucher et râper ou tailler en julienne la carotte.

Éplucher et émincer l'oignon violet.

Émincer l'oignon vert.

Dans un saladier, mélanger 60 g de chou émincé, 60 g de carottes et 60 g d'oignons violets. Ajouter l'oignon vert.

Répartir 40 à 45 g de ce mélange dans 4 bols.

Ajouter 1 œuf à chaque bol et mixer légumes et œuf pour obtenir une omelette.

Saler et poivrer.

Couper les tranches de pain et les passer sous le gril du four pour les toaster des deux côtés : attention, c'est très rapide. Réserver sous un torchon.

Faire chauffer deux poêles à feu moyen (position 7 sur 9 de ma plaque à induction) avec une cuillère à soupe d'huile dans chaque. Verser 2 mélanges œufs/légumes dans la première poêle et les deux autres dans l'autre poêle. Cuire les omelettes en leur donnant une forme à peu près carrée à l'aide d'une spatule. Quand le premier coté est cuit (environ 4 à 5 minutes), retourner chaque omelette et cuire l'autre coté de la même durée. Desservir dans un plat, et emballer sous du papier aluminium pour maintenir au chaud.

Dans les mêmes poêles, faire revenir les tranches de jambon 2 à 3 minutes de chaque coté : il suffit juste de les marquer. Réserver sous un papier aluminium.

Assemblage du sandwich :

Déposer deux tranches de pain toastée devant soi et étaler sur

chacune du beurre. ~~Saupoudrer un peu de sucre sur celle de droite (le talon).~~

Déposer une part d'omelette sur le pain de droite et ~~saupoudrer encore un peu de sucre par dessus.~~

Ajouter une tranche d'emmental, puis une tranche de jambon sur l'omelette.

Asperger au choix de ketchup, mayonnaise ou moutarde ou d'un mixte de ces condiments selon son goût. Après avoir goûté avec du ketchup, j'ai trouvé le mélange un peu curieux : à éviter. Par contre, l'alliance de la moutarde French Yellow et de la mayonnaise est parfait.

Refermer le sandwich et procéder de même pour les autres sandwiches.

Comme tout est maintenu au chaud, il est aussi plus aisé de tout apporter sur la table pour que chacun compose son sandwich.



□□□ □□□ ! Mas-iss-ge deu-se-yo ! > Bon appétit !