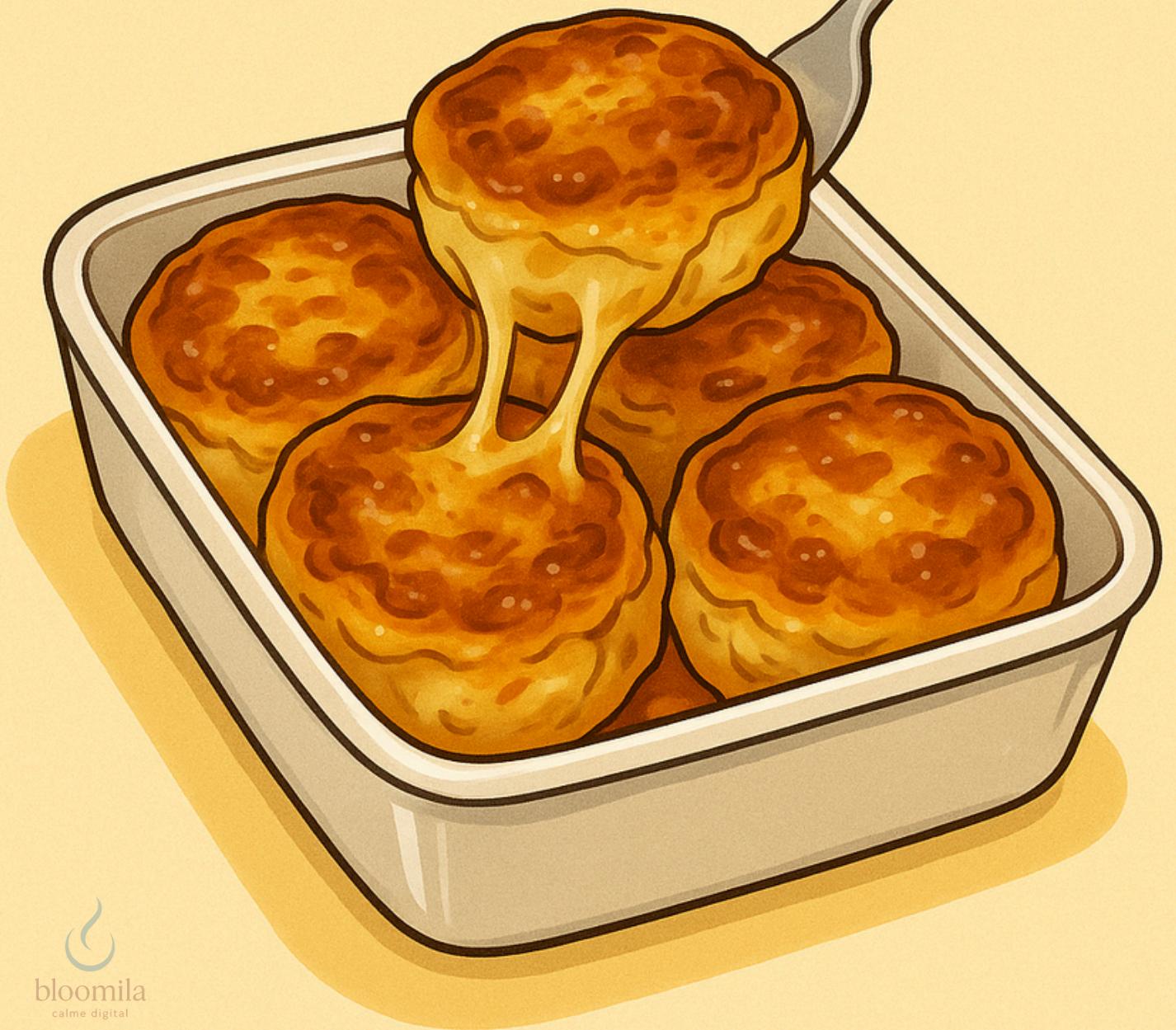


CORÉEN GALETTE MUFFINS

GOLDEN BLOOM KITCHEN

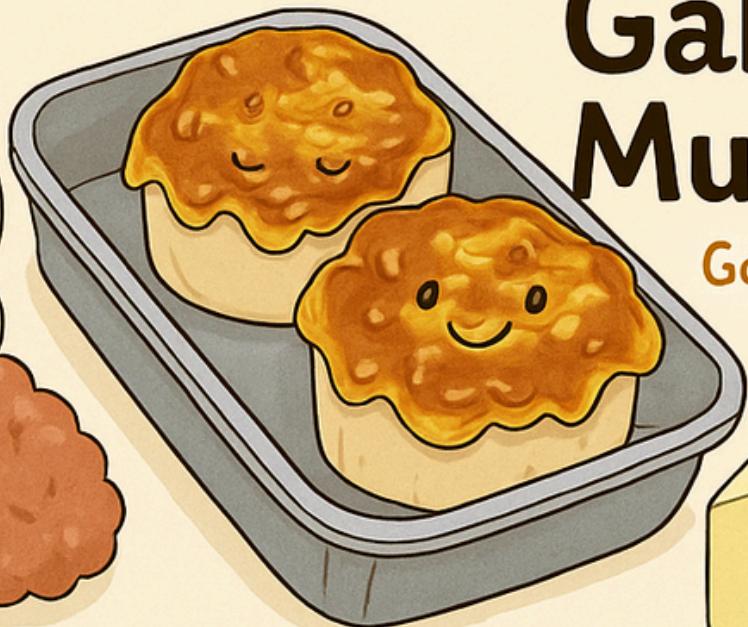


Ingédients

3 galettes type
tortillas



300 g de viande hachée
(bœuf ou poulet)



Coréan Galette Muffins

Golden Bloom
Kitchen

100 g de mozzarella
râpée

Assaisonnement coréen doux

- 1 c. à soupe sauce soja
- 1 c. à soupe miel ou sirop d'érable
- 1 c. café huile



• 1 c. à ail en poudre

• 1 c. à gignembre



Sel, poi-
vre

Nappage “MMMMMZ”

- 1 c. à soupe miel ou sirop d'érable
- 1 c. café sauce soja
- 1 c. huile de sésame
- Sel, poivre



Pointe
d'ail
Option : une
goutte de citron

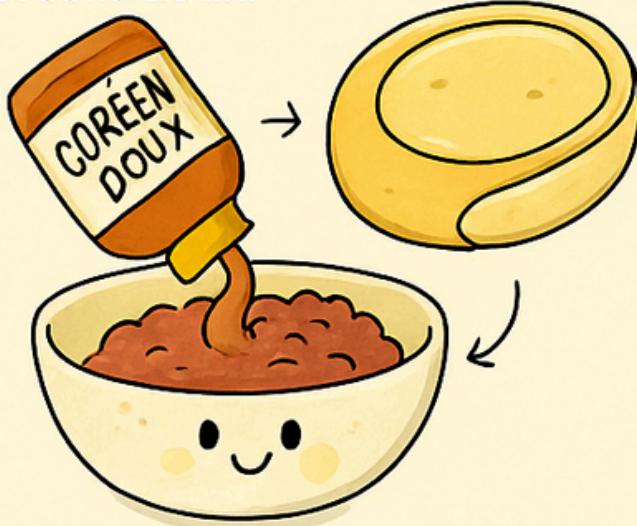


Goutte
de
gingembre

Déroulé

1. Préparer la farce crue parfumée

Mélanger la viande hachée crue avec tous les assaisonnements coréens doux.



2. Garnir et rouler les galettes

Sur chaque galette, dépose une couche de mozzarella puis une bande de farce sur un tiers de



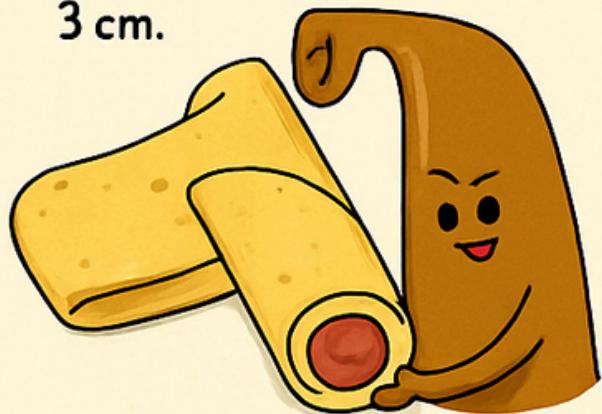
3. Découper

Coupe chaque wrap en tranches épaisses d'environ 3 cm.



3. Découper

Coupe chaque wrap en tranches épaisses d'environ 3 cm.



4. Cuire au four

Dépose les tranches debout dans un moule à muffins.

Enfourner 20 à 25 min à 190°C, jusqu'à ce que les bords soient dorés et que la viande soit cuite.



5. Nappage sucré coréen

À la sortie du four, nappe chaque muffin d'une demi-cuillère de sauce 'MMMMMZ'.

Laisse fondre quelques secondes pour obtenir un dessus brillant et légèrement collant.