



25
min



Bimi sauté aux amandes

Ingrédients : (4 personnes)

- 2 barquettes de 250 g de bimi Czon
- 1 cuillère à soupe de graines de sésame
- 1 cuillère à café de graines de coriandre
- 100 g d'amandes effilées
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 3 cuillères à soupe de vinaigre de vin blanc ou balsamique
- 1 gousse d'ail

Préparation :

- 1 Faire cuire le bimi 10 minutes à la vapeur.
- 2 Torrifier les graines de sésame en les faisant dorer quelques instants dans une poêle chaude. Réserver.
- 3 Dans une grande poêle, mettre l'huile d'olive, l'ail pressé, les amandes effilées et la coriandre. Faire revenir quelques minutes à feu moyen. Ajouter le bimi et faire sauter quelques minutes.
- 4 Ajouter le vinaigre, attendre 2 minutes et faire cuire à couvert 6 minutes.
- 5 En fin de cuisson, saler et finir de cuire à découvert pour que le jus soit évaporé.
- 6 Servir avec les graines de sésame grillées.

Astuces

Pour adoucir le goût de vinaigre, on peut ajouter en fin de cuisson 1 cuillère à soupe de fromage frais nature.