

×

Rechercher 🔍



Poireaux

Loco moco de bœuf, poireau et shiitake

★★★★★ (7) Auteur : [Complètement poireau](#)

🕒 Préparation 30 min

🕒 Cuisson 15 min

🍽️ Portions 4

❄️ Congélation Non

💰 Budget 🇸🇪🇸🇪

Nous utilisons des témoins de connexion (cookies)

Nous ou nos partenaires utilisons des témoins de connexion (cookies) sur votre appareil et traitons des données personnelles relatives à votre navigation sur notre site Web (incluant votre adresse IP) pour vous offrir une meilleure expérience sur notre site Web, améliorer les performances sur notre site et récolter des statistiques pour vous proposer de la publicité ciblée. Pour en savoir plus sur les types de cookies que nous utilisons, consultez notre [politique de confidentialité](#). Vous pouvez en tout temps gérer vos paramètres de cookies dans les paramètres de confidentialité de votre navigateur.

Autoriser tous les cookies

Autoriser seulement les cookies nécessaires

[Modifier mes préférences de cookies](#)

Ingrédients

Pour le riz :

- ☐ 250 ml (1 tasse) de riz au jasmin
- ☐ 375 ml (1 1/2 tasse) d'eau
- ☐ 2,5 ml (1/2 c. à thé) de sel
- ☐ 5 ml (1 c. à thé) de sucre
- ☐ 15 ml (1 c. à soupe) de beurre

Pour le bœuf :

- ☐ 1 poireau émincé
- ☐ 500 g (1,1 lb.) de bœuf haché
- ☐ 80 ml (1/3 tasse) de chapelure panko
- ☐ 5 œufs
- ☐ 15 ml (1 c. à soupe) de moutarde de Dijon
- ☐ 30 ml (2 c. à soupe) de sauce soya
- ☐ 10 ml (2 c. à thé) de sauce Worcestershire
- ☐ Sel et poivre, au goût
- ☐ 12 champignons shiitakes équeutés et tranchés
- ☐ 500 ml (2 tasses) de bouillon de bœuf ou de fond de veau
- ☐ 10 ml (2 c. à thé) de fécule de maïs
- ☐ 30 ml (2 c. à soupe) d'eau
- ☐ Huile d'olive en quantité suffisante

Nous utilisons des témoins de connexion (cookies)

Nous ou nos partenaires utilisons des témoins de connexion (cookies) sur votre appareil et traitons des données personnelles relatives à votre navigation sur notre site Web (incluant votre adresse IP) pour vous offrir une meilleure expérience sur notre site Web, améliorer les performances sur notre site et récolter des statistiques pour vous proposer de la publicité ciblée. Pour en savoir plus sur les types de cookies que nous utilisons, consultez notre [politique de confidentialité](#). Vous pouvez en tout temps gérer vos paramètres de cookies dans les paramètres de confidentialité de votre navigateur.

Autoriser tous les cookies

**Autoriser seulement les cookies
nécessaires**

**[Modifier mes préférences de
cookies](#)**

Préparation

Nous utilisons des témoins de connexion (cookies)

Nous ou nos partenaires utilisons des témoins de connexion (cookies) sur votre appareil et traitons des données personnelles relatives à votre navigation sur notre site Web (incluant votre adresse IP) pour vous offrir une meilleure expérience sur notre site Web, améliorer les performances sur notre site et récolter des statistiques pour vous proposer de la publicité ciblée. Pour en savoir plus sur les types de cookies que nous utilisons, consultez notre [politique de confidentialité](#). Vous pouvez en tout temps gérer vos paramètres de cookies dans les paramètres de confidentialité de votre navigateur.

Autoriser tous les cookies

**Autoriser seulement les cookies
nécessaires**

**Modifier mes préférences de
cookies**

- ☐ Rincer le riz 2 à 3 fois à grande eau et bien l'égoutter.
- ☐ Déposer le riz dans un chaudron puis ajouter l'eau, le sel, le sucre et le beurre.
- ☐ Couvrir et amener l'eau à ébullition. Dès que l'eau bout, diminuer la température à intensité minimum et poursuivre la cuisson 8 minutes. Retirer ensuite le chaudron du feu et laisser reposer 15 minutes.
- ☐ Dans une poêle à feu moyen, faire sauter le poireau dans un peu d'huile jusqu'à l'obtention d'une légère coloration. Retirer 30 ml (2 c. à soupe) de la poêle pour la sauce.
- ☐ Dans un bol, mélanger le bœuf, le poireau cuit, la chapelure, un œuf, la moutarde, 15 ml (1 c. à soupe) de sauce soya et 5 ml (1 c. à thé) de sauce Worcestershire. Former 4 galettes.
- ☐ Dans une poêle à feu moyen-vif, faire cuire les galettes de 3 à 4 minutes de chaque côté. Terminer la cuisson au four au besoin. Réserver au chaud.

Nous utilisons des témoins de connexion (cookies)

Nous ou nos partenaires utilisons des témoins de connexion (cookies) sur votre appareil et traitons des données personnelles relatives à votre navigation sur notre site Web (incluant votre adresse IP) pour vous offrir une meilleure expérience sur notre site Web, améliorer les performances sur notre site et récolter des statistiques pour vous proposer de la publicité ciblée. Pour en savoir plus sur les types de cookies que nous utilisons, consultez notre [politique de confidentialité](#). Vous pouvez en tout temps gérer vos paramètres de cookies dans les paramètres de confidentialité de votre navigateur.

Autoriser tous les cookies

**Autoriser seulement les cookies
nécessaires**

**[Modifier mes préférences de
cookies](#)**

épaissir la sauce. Rectifier l'assaisonnement au besoin et réserver.

- ☐ Dans une poêle, faire cuire les œufs miroir.
- ☐ Aérer le riz avec une fourchette et le partager dans des assiettes. Ajouter une galette et recouvrir d'un œuf. Terminer par la sauce.

Nous utilisons des témoins de connexion (cookies)

Nous ou nos partenaires utilisons des témoins de connexion (cookies) sur votre appareil et traitons des données personnelles relatives à votre navigation sur notre site Web (incluant votre adresse IP) pour vous offrir une meilleure expérience sur notre site Web, améliorer les performances sur notre site et récolter des statistiques pour vous proposer de la publicité ciblée. Pour en savoir plus sur les types de cookies que nous utilisons, consultez notre [politique de confidentialité](#). Vous pouvez en tout temps gérer vos paramètres de cookies dans les paramètres de confidentialité de votre navigateur.

Autoriser tous les cookies

**Autoriser seulement les cookies
nécessaires**

**[Modifier mes préférences de
cookies](#)**