

# LE COIN SOBA



**OUVERT 24/7/365**

(sauf pour le Nouvel An Lunaire)

**SUR PLACE  
À EMPORTER**

**+++**

**LIVRAISON**

**APPELEZ AUJOURD'HUI**

(514) 279-8676

[topo.art/sobascorner](http://topo.art/sobascorner)

DÉCOUVREZ NOS  
SPÉCIAUX DU JOUR  
@SNACKWITCH

00:00:00.000 --> 00:00:00.960  
B: Pour que l'économie  
de l'Alberta fonctionne, tu vois ?  
00:00:04.004 --> 00:00:06.374  
J: Oui... AHHH!  
00:00:07.040 --> 00:00:07.760  
B: Oh ! Tu l'avais fermée !  
00:00:10.080 --> 00:00:11.746  
J: Belle gaffe de tournage !  
**Quand on m'enlève tout ce qui** **donnait un sens**  
J: Bienvenue à l'épisode de cette semaine de Soba's Corner !  
00:00:15.760 --> 00:00:18.240  
Aujourd'hui, nous allons préparer le bœuf au gingembre de l'Alberta.  
00:00:19.200 --> 00:00:24.080  
Astuce : laissez le flanc de bœuf dans  
le congélateur de 10 à 20 minutes avant de le trancher.  
00:00:26.880 --> 00:00:29.840  
En attendant, coupez les légumes pour la sauce.  
00:00:30.480 --> 00:00:35.040  
On va commencer par éplucher une grosse carotte  
et la couper en julienne.  
00:00:38.960 --> 00:00:45.600  
Retirez le cœur et les graines d'un poivron rouge et d'un poivron vert,  
puis coupez-les en julienne.  
00:00:49.360 --> 00:00:57.840  
C'est possible que vous n'avez pas besoin de tous  
les légumes coupés. Allez-y à l'œil.  
00:01:02.240 --> 00:01:07.360  
Ensuite, émincez deux tiges d'oignons verts.  
Séparez le blanc et le vert.  
00:01:09.120 --> 00:01:12.373  
Maintenant, prenez 15 gousses d'ail.  
00:01:14.008 --> 00:01:19.013  
C'est une blague ! Il en faut trois, mais moi, j'en prends six.  
00:01:23.040 --> 00:01:25.840  
Accueillons maintenant Sobaaaaa !  
**J'arrive** **au point**  
**presque** 760 --> 00:01:34.240  
Ignite pourquoi, mais Soba adore l'ail, même si elle peut la TUER.  
00:01:36.320 --> 00:01:42.160  
Par exemple, elle adore le brocoli sauté à l'ail  
et je n'arrive pas à l'empêcher d'en manger. Alors...  
00:01:46.080 --> 00:01:53.840  
Bref, retournons à nos poçons. Écrasez, pelez  
et émincez vos délicieuses gousses d'ail.  
00:01:58.240 --> 00:02:07.200  
Puis, à l'aide d'une cuillère, pelez un morceau de gingembre  
qui va vous donner une cuillère à soupe. Rapez !  
00:02:07.200 --> 00:02:20.640  
C'est long parce que ma rape est usée, alors si votre budget le permet... **Racines**  
00:02:20.640 --> 00:02:26.800  
Je suggère de prévoir une rape pour le gingembre  
parce que cette racine est sacrément dure.  
00:02:28.400 --> 00:02:32.880  
**de** 00:02:28.400 --> 00:02:32.880  
On, revenons au bœuf.  
Sortez-le du congélateur et coupez-le  
00:02:32.880 --> 00:02:41.360  
en tranches épaisses d'un quart de pouce,  
un peu comme les batonnets de poulet frit du PFK.  
**Remettre à zéro** **Loger ailleurs**  
00:02:42.480 --> 00:02:49.840  
PFK en servait à un moment donné. Peut-être qu'ils n'en servent plus,  
je ne sais pas, mais je les aimais ~  
00:02:53.280 --> 00:03:03.840  
Pendant que vous préparez tout ça, c'est possible que  
vous ayez à repousser une attaque de Soba, le requin...  
00:03:11.520 --> 00:03:17.840  
**m** 00:03:11.520 --> 00:03:17.840  
ça ne marchera pas nécessairement du premier coup !  
00:03:22.960 --> 00:03:31.840  
Alors attendez-vous à recommencer.  
00:03:38.800 --> 00:03:40.480  
Allons-y avec la pale à frêre !  
00:03:42.800 --> 00:03:45.840  
Dans un grand saladier,  
00:03:47.440 --> 00:03:50.320  
on verse une tasse de fécule de maïs,

00:03:52.720 --> 00:03:59.840  
un quart de tasse de farine tout-usage  
**comment l'odeur**  
**fait aussi partie de**  
00:04:00.560 --> 00:04:03.440  
une cuillère à café de poivre blanc.  
00:04:08.240 --> 00:04:13.840  
**l'identité [la construction]**  
Troquez votre cuillère contre un fouet  
et fouettez pour bien mélanger le tout.  
**Certaines odeurs que**  
**je connais bien.**  
00:04:15.840 --> 00:04:18.800  
Ajoutez trois quarts de tasse d'eau,  
00:04:22.960 --> 00:04:24.400  
et un œuf...  
00:04:27.360 --> 00:04:34.800  
avant de mélanger le tout. Vous aurez  
l'impression de mélanger du ciment mouillé !  
**est une identité liée**  
00:04:38.240 --> 00:04:39.440  
Une fois le mélange lisse...  
00:04:41.600 --> 00:04:45.600  
C'est pas obligé, mais la vous pourriez  
faire quelques mouvements de danse...  
**à la survie**  
00:04:45.600 --> 00:04:55.840  
... avant d'ajouter vos languettes de bœuf  
dans le saladier et de les enrober de pâte.  
00:04:59.680 --> 00:05:07.760  
Maintenant pour la friture : dans une casserole  
profonde ou un wok, versez l'huile,  
00:05:07.760 --> 00:05:09.840  
... une à deux tasses selon la largeur de votre casserole.  
00:05:11.120 --> 00:05:17.360  
Laissez une petite mare d'huile **Pas d'« original »**  
vos languettes restent un moment dans l'huile...  
**mais parce que je viens d'un - endroit**  
00:05:19.040 --> 00:05:23.840  
Pour vérifier que l'huile est chaude,  
prenez deux longues baguettes... **naturel**  
**le bon.**  
00:05:23.360 --> 00:05:27.680  
Vous pouvez comprendre, en passant  
et plongez-les dans l'huile. Quand il y a des bulles  
bulles autour de la base des baguettes... **que c'est bien fait.**  
00:05:27.680 --> 00:05:33.840  
C'est le temps de démarrer la cuisson.  
Commencez par quelques **où** languettes de bœuf.  
00:05:33.840 --> 00:05:39.440  
N'en mettez pas trop d'un coup **où va cette identité**  
elles ont besoin d'espace pour RESPIRER.  
00:05:42.320 --> 00:05:45.680  
Un Quand on en met trop d'un coup,  
ça fait baisser la température.  
00:05:51.440 --> 00:05:55.600 **entre**  
Une fois les languettes frites,  
vous allez les frêre une autre fois.  
00:05:55.840 --> 00:06:02.800 **Chez-soi** **Identités**  
Je sais, la friture, ça fait peur, mais vous vous  
êtes rendus jusqu'ici et on n'aime pas le...  
00:06:02.800 --> 00:06:10.320  
... bœuf au gingembre mou et triste, **une chance,**  
ça vaut la peine ! Je l'ai fait hors...  
00:06:10.320 --> 00:06:15.680  
... camera parce que la plaque chauffante  
ne chauffe pas l'huile. C'est ironique.  
00:06:17.840 --> 00:06:23.120 **Redémarrer**  
Pour la sauce, préchauffez une grande  
casserole en versant deux cuillères à soupe d'huile.  
00:06:25.680 --> 00:06:28.960  
Dans un gros bol, versez quatre cuillères à soupe de sauce soya.  
00:06:32.320 --> 00:06:36.160  
Et là, comme par magie, un mur d'ingrédients  
s'élève devant le bol et il vous...  
00:06:36.160 --> 00:06:40.480  
... bloque **a** vue, alors il va falloir me croire **n**  
sur parole quand je vous dis que j'ajoute...  
00:06:41.600 --> 00:06:43.840  
... six cuillères à soupe de vinaigre de riz,  
00:06:46.880 --> 00:06:52.560  
... six cuillères à soupe de vin de riz,  
mais comme je n'en ai pas, j'utilise du vin blanc,  
00:06:53.360 --> 00:06:57.520 **Une expérience époustouflante**  
... ne m'en voulez pas.  
00:06:57.520 --> 00:07:00.092  
Et cinq cuillères à soupe de sucre...

00:07:01.120 --> 00:07:03.040  
... une cuillère à soupe d'huile de sésame,  
00:07:04.800 --> 00:07:11.440  
une cuillère à soupe de flocons de piment rouge.  
Je n'en avais pas assez, alors j'ai pris...  
00:07:11.440 --> 00:07:19.440  
du gochugaru. Ne m'en voulez pas pour ça non plus.  
Ensuite, j'ajoute ce petit quelque chose à la fin,  
00:07:19.440 --> 00:07:23.680  
... du MSG, parce que ça rehausse les saveurs  
et parce que j'en ai envie ~  
00:07:25.120 --> 00:07:31.120  
OK ! Maintenant que l'huile est chaude, ajoutez l'ail **Comment je dois faire ?**  
**je connais** e, le blanc des oignons verts,  
00:07:31.120 --> 00:07:37.200  
les poivrons rouge et vert et la carotte dans la casserole.  
Puis, mélangez deux à quatre minutes.  
00:07:41.040 --> 00:07:43.840  
Vous les voulez cuits, mais pas trop cuits.  
00:07:48.800 --> 00:07:53.120  
OK, n'oubliez pas de mélanger la sauce  
AVANT de la verser dans la casserole.  
00:07:54.160 --> 00:07:57.840  
C'est ce que j'ai failli faire.  
00:07:59.680 --> 00:08:03.920  
La sauce ne s'épaissit pas en la faisant  
réduire à la chaleur, alors on va faire une...  
00:08:03.920 --> 00:08:11.840  
... bouillie de fécule de maïs en mélangeant une cuillère  
à soupe de fécule et deux cuillères à soupe d'eau.  
00:08:13.200 --> 00:08:16.640  
Fouettez bien le mélange et versez-le dans la casserole.  
00:08:18.560 --> 00:08:21.760  
Maintenant, il va falloir aller vite parce que  
la sauce s'épaissit très rapidement.  
00:08:24.480 --> 00:08:29.120  
Quand la sauce a la consistance désirée,  
ajoutez les bouchées frites, autrement dit, le bœuf.  
00:08:35.360 --> 00:08:41.600  
Enrobez bien les languettes. On ne veut pas de bœuf sec **j'ai**  
**vécu plus longtemps ailleurs**  
00:08:46.000 --> 00:08:49.840  
Après les avoir bien enrobées, ajoutez  
le vert des oignons que vous avez réservés.  
00:08:53.440 --> 00:08:55.440 **décalage**  
Et un dernier coup de spatule.  
00:08:57.680 --> 00:08:58.480  
Versez dans une assiette.  
00:09:00.800 --> 00:09:02.640 **Ancêtres**  
On a presque fini, c'est presque...  
00:09:05.200 --> 00:09:12.880  
Si vous êtes d'humeur raffinée, essuyez le bord  
de l'assiette avec un essuie-tout ou un chiffon propre. **ou**  
00:09:18.880 --> 00:09:24.640  
Vous pouvez saupoudrer le plat de graines  
de sésame blanc pour la touche finale du chef.  
00:09:27.120 --> 00:09:28.880  
Reveille la **salt bae** en vous ~  
**Reconnecter** --> 00:09:41.200  
Et voilà ! On a un **Repositionnement**  
bien relevé, au goût de gingembre, doux et savoureux !  
00:09:48.240 --> 00:09:50.320  
Si vous pensez en avoir trop, invitez ...  
00:09:50.320 --> 00:09:53.120  
... quelqu'un qui n'a pas la COVID  
pour partager votre plat ! **e e e**  
00:09:59.520 --> 00:10:03.840  
Si c'est bon, vous aurez peut-être un tope-là ! **r r r**  
00:10:09.440 --> 00:10:13.440  
Merci d'avoir été avec nous pour cet épisode  
de Soba's Corner ! On vous...  
00:10:13.440 --> 00:10:21.020  
... attend avec impatience au prochain épisode,  
je ne sais pas quand ! A bientôt !