

RECETTE 2

BŒUF AUX OIGNONS

Pour 4 personnes, il vous faudra :

400 g de bœuf coupé en lanières, 4 cuillères à soupe de sauce soja, 4 cuillères à café de maïzena, 3 cuillères à soupe d'huile d'arachide, 2 gousses d'ail finement hachées, 4 gingembre finement hachée, 4 oignons blancs ou rouges émincés, 4 cuillères à soupe de Nuoc mam (sauce de poisson vietnamienne), 2 cuillères à café de sucre, Citron vert, Coriandre fraîche ciselée

Etape 1

Mélangez l'ail, le gingembre avec la moitié de la sauce soja et la maïzena et faites mariner le bœuf pendant 1/2 heure au frais.

Etape 2

Faites chauffer un wok, ajoutez l'huile puis le bœuf et sa marinade : laissez cuire deux minutes en remuant de temps en temps.

Etape 3

Réservez le bœuf dans une assiette puis remplacez par les oignons et un petit verre d'eau : faites sauter les oignons pendant 2 ou 3 minutes puis ajoutez dans l'ordre : le nuoc-mam, le reste de sauce soja, le sucre et le jus de citron vert.

Etape 4

Laissez cuire 30 secondes puis ajoutez la viande et laissez cuire en remuant un peu deux ou trois minutes.

Etape 5

Saupoudrez de coriandre fraîche et servez accompagné de riz basmati blanc. Ce plat se prépare au dernier moment, et se sert tout de suite.

Fin