



Emincé de bœuf à l'asiatique



4

Difficulté



20 min



-



20 min



Ingrédients :

- 450g bœuf
- 375 ml de bouillon de bœuf
- 2 cuil à soupe de sauce soja
- 2 cuil à soupe de miel
- 1 cuil à soupe de fécule de maïs
- 1 gousse d'ail
- un peu de piment
- quelques cacahuètes non salées

Préparation :

Emincer le bœuf en fines lamelles. Dans un bol, mélanger le bouillon de bœuf, la sauce soja, le miel, l'ail haché, un peu de piment et enfin la fécule de maïs.

Dans une poêle, saisir les fines lamelles de bœuf avec un peu d'huile d'olive. Une fois bien saisi, ajouter la sauce et laisser mijoter quelques minutes. Ajouter ensuite les cacahuètes, je vous laisse le soin de doser comme vous le souhaitez, attention toutefois à ne pas trop en mettre.

Porter le tout à ébullition à feu moyen, tout en remuant jusqu'à ce que la sauce épaississe. Et voilà le tour est joué, il ne vous reste plus qu'à vous régaler, vous pouvez accompagner ce plat avec des nouilles chinoises et quelques légumes croquants.