

# BOEUF MIJOTE, MIJOTE... AU GINGEMBRE

Pour 6 personnes

Préparation : 10 min

Cuisson : 2X2 h sur 2 jours



**1 kg de bœuf à braiser (paleron, macreuse, plat de côtes)**

**50 g de gingembre frais**

**10 cl de sauce soja**

**10 cl de muscat (ou vin de Shaoxing)**

**2 cuillères à soupe de sucre**

- 1 J-1 : couper la viande en cubes de 1,5 cm. Peler et hacher le gingembre.
- 2 Faire bouillir de l'eau dans une grande casserole. Y plonger les cubes de viande et laisser cuire 2 min. Puis les rincer et les égoutter dans une passoire.
- 3 Mettre le gingembre dans une cocotte. Ajouter le sucre, la sauce de soja et le muscat (ou le vin de Shaoxing), mélanger et poser la cocotte sur feu vif et porter à ébullition. Ajouter les morceaux de viande dans la cocotte, couvrir et baisser le feu. Faire cuire à feu très doux pendant 2 h en tournant délicatement toutes les 30 min.
- 4 Jour J de la dégustation : remettre la cocotte sur feu doux et refaire cuire 2 h en mélangeant comme la veille.
- 5 Servir avec vermicelles de riz ou nouilles chinoises ou riz thaï, concombre émincé et coriandre ciselée !