

BŒUF AUX OIGNONS

Pour 6 personnes



Préparation : 20 min

Cuisson : 20 minutes



600 gr de bœuf découpé en lanières – 5 cuillères à soupe de sauce soja – 5 cuillères à café de maïzena – 4 cuillère à soupe d’huile d’arachide – 2 gousses d’ail – 4 cm de racine de gingembre finement hachée – 4 oignons blancs émincés – 4 cuillères à soupe de nuoc-mam – 2 cuillères à café de sucre – le jus de 3 citrons verts – coriandre fraîche ciselée



- Mélanger l’ail, le gingembre avec la moitié de la sauce soja et la maïzena. Faites mariner la bœuf dans ce mélange pendant une demie heure au frais.
- Faire chauffer un wok, ajouter l’huile puis le bœuf et sa marinade. Laisser cuire 2 minutes en remuant de temps en temps.
- Réserver le bœuf dans une assiette puis remplacer par les oignons et un petit verre d’eau. Faites chauffer les oignons pendant 2 à 3 minutes.
- Ajouter dans l’ordre : le nuoc-mam, le reste de sauce soja, le sucre et le jus de citron vert.
- Laisser cuire 30 secondes puis ajouter la viande et laisser cuire en remuant un peu 2 ou 3 minutes.
- Saupoudrer de coriandre fraîche et server accompagné de riz basmati blanc.