

BOEUF ASIATIQUE A MA FACON



Facile

Préparation: 15 mn

Cuisson: 10 mn

Pour 4 personnes:

300 g de boeuf (rumsteack pour moi)

1/2 botte de radis roses

1 petite tête de brocoli

2 gros oignons doux des Cévennes

1 tête d'ail émincée finement

quelques cébettes

1 morceau d'environ 1 cm de galanga ou gingembre râpé

1 c.à soupe de sauce soja

QS de nuoc mam

2 c.à café d'huile neutre

Laver et préparer les radis, les découper en rondelles. Réserver.

Laver et couper le brocoli en petits bouquets, les cuire quelques minutes à l'eau bouillante salée, les rafraîchir sous l'eau froide (pour conserver la couleur) et les égoutter soigneusement. Réserver.

Parer les cébettes et les découper en petits tronçons.

Emincer la viande en lanières. Réserver.

Emincer les oignons et les faire revenir rapidement à feu vif au wok (ou dans une poêle à fond étroit et à bords hauts) dans l'huile avec l'ail.

Dès que l'oignon caramélise un peu, mettre le galanga et la sauce soja. Faire sauter ou remuer à la cuillère avant d'ajouter les rondelles de radis puis les lanières de viande. Cuire encore pendant une minute, mettre les bouquets de brocoli le temps qu'ils se réchauffent, parsemer avec les cébettes avant d'arroser avec le nuoc mam. Remuer encore une fois avant de servir dans des coupelles et déguster très chaud.