

Emincé de bœuf à la citronnelle

Ingrédients

300 gr de bœuf émincé

2 tiges de citronnelle (vendu dans les boutiques asiatique)

3 CS de sauce au soja

2 CS d'huile

sel, poivre



Emincer très finement vos tiges de citronnelle, dans un plat, préparer votre marinade sauce au soja +huile+ citronnelle+sel+ poivre. Bien Mélanger. Ajouter la viande émincée et mélanger de nouveau.Mettre au frais pendant une matinée ou une journée.

Dans un wok ou une poêle, faites revenir (environ) deux minutes a feu vif la viande , elle doit être cuite mais pas trop pour garder toute sa tendresse, moi j'ai servi ce plat avec des nouilles sautées au curry.