

Boeuf épicé aux poivrons

Ingrédients

900 gr de bœuf émincé (filet)

1 poivron vert

1 poivron rouge

1 CC de concentré de tomates

huile d'olive

graine de coriandre

3 CS de sauce pimenté sriracha (épicerie chinoise)

sel- poivre de sechuan

Préparer la marinade le matin

Dans un plat, mélanger l'huile , le concentré de tomates, la sauce pimenté.

Laver et tailler les poivrons en lamelles. Ajouter le bœuf puis les graines de coriandre. Filmer le plat mettre au frais toute la journée en remuant de temps en temps.

Au dernier moment dans une sauteuse faire cuire la viande avec sa marinade.

