

# Wok de boeuf façon asiatique



20 min. de préparation,  
35 min. de cuisson.



Difficulté  
facile



4 couverts



**Ingédients :**

- 4 cuillères à soupe de sauce soja sucrée
- 
- 3 cuillères à soupe d'huile de sésame
- 
- 2 cuillères à soupe de graines de sésame
- 
- 3 cuillères à soupes d'épices chinoise (Ducros)
- 
- 200 g de pâtes chinoises
- 
- 1 botte de coriandre fraîche

- 550 g de pavés de boeuf
- 
- 1 oignon frais
- 
- 1 boîte de pousse de bambou
- 
- 1 jus de citron vert
- 
- 1 cuillère à soupe de citronnelle
- 
- 1 poivron rouge
- 
- 1 poivron vert
- 
- 200 g de germe de soja
- 
- 50 g de pois gourmand
- 

Couper les morceaux de boeuf en lamelles.

Dans un saladier, placer la viande, ajouter le jus de citron vert, la sauce soja, la sauce nuoc man et l'huile de sésame.

Couvrir le saladier de film alimentaire et le placer au frais le temps de couper les légumes en lamelles.

Rincer, vider et couper en fines lamelles les poivrons. Éplucher et émincer l'oignon.

Faire cuire les nouilles chinoises selon le mode d'emploi indiqué sur le paquet. Les égoutter après cuisson et les mettre de côté.

Dans un wok, ou une grande poêle, faire chauffer le reste de l'huile. Faire revenir la citronnelle puis y ajouter les légumes en remuant pendant 4, 5 minutes.

Ajouter les pousses de bambou égouttés auparavant. Mélangez le tout.

Saler, poivrer et versez les épices. Mélangez

Verser les morceaux de viande avec la marinade et faire revenir le tout 5 minutes à feu vif en remuant régulièrement.

Déposer vos pâtes chinoises dedans et bien mélanger le tout pendant 5 minutes. Goûter et corriger l'assaisonnement si besoin.

Servir rapidement en parsemant de graines de sésame et de coriandre finement hachée.

Possibilité d'ajouter une demi cuillère à café de sauce piment ail gingembre de Ayam. \*

Partagez vos  
meilleurs moments

#PLAIMONT



Retrouvez d'autres recettes sur [www.plaimont.com](http://www.plaimont.com)

Plaimont

LES VINS DU SUD-OUEST AUX GRANDES ORIGINES