

## **Boeuf à la coréenne** (Le palais gourmand)

2 c. à table d'huile de sésame ou autre

1 lb (450 g) de boeuf haché maigre

1 c. à table de gingembre haché

1/4 de tasse de cassonade

1/4 de tasse de sauce soya réduit en sodium

2 gousses d'ail hachées finement

3 oignons verts émincés

Dans une poêle, chauffer l'huile de sésame à feu moyen. Cuire le boeuf haché de 4 à 5 minutes, jusqu'à ce qu'il ait perdu sa teinte rosée. Ajouter le gingembre, l'ail et cuire 1 minute. Ajouter la cassonade et la sauce soya. Poivrer et cuire de 2 à 3 minutes en remuant. Au moment de servir, parsemer chacune des portions d'oignons verts.