

Sauté de boeuf à l'asiatique (Le palais gourmand)

J'ai utilisé un sac de légumes congelés asiatique pour la réalisation de ce sauté.

- 1 carotte râpée
- 1 courgette hachée
- 1 branche céleri hachée
- 1 piment haché
- 1 lb boeuf coupé en lanières
- 1 1/2 tasse nouille aux oeufs
- coriandre hachée
- 1 c. à table beurre ou d'huile

Sauce :

- 1 1/2 tasse bouillon de boeuf (**mis 1/2 tasse**)
- 2 c. à table sauce soya
- 2 c. à table sauce aux huîtres
- 1 c. à thé miel
- 1/2 c. à thé huile de sésame
- 1 pincée harissa , au goût
- 1 c. à thé ail haché
- 2 c. à table gingembre (**mis 1/2 c. à table moulu**)
- 1 c. à table fécule de maïs

Faire cuire les nouilles aux oeufs selon les indications sur l'emballage. Pendant ce temps, couper les légumes et la viande et réserver. Mélanger ensemble tous les ingrédients de la sauce sauf la fécule de maïs et réserver. Égoutter les nouilles. Dans un chaudron, chauffer de l'huile ou du beurre et faire cuire la viande. Lorsqu'elle est cuite, ajouter les légumes et faire cuire jusqu'à la consistance désirée.

Ajouter la sauce et porter à ébullition. Ajouter la fécule de maïs délayée dans de l'eau. Mélanger et faire bouillir jusqu'à l'obtention de la consistance désirée. Ajouter les nouilles, bien mélanger et servir avec de la coriandre hachée.