

Boeuf Thaï sauce huître, gingembre & citron vert

Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 tranches de faux filet coupés en lamelles
- 1 tronçon de gingembre frais d'environ 3 cm râpé
- Le zeste et le jus d'un citron vert
- 1 cuillère à soupe de sauce huître
- 2 gousses d'ail hachées
- 2 cuillères à soupe d'oignons frits
- 1 cuillère à soupe de Maïzena
- 15 cl d'eau
- 1/2 cube de bouillon de boeuf
- Sel & poivre

Préparation :

Faites mariner votre viande en lamelles une heure à couvert avec le gingembre râpé, le jus et le zeste de citron, l'ail haché, la sauce huître, les oignons frits, un peu de sel et de poivre.

Faites chauffer de l'huile dans un wok.

Saisissez-la de tous les côtés en remuant avec votre cuillère en bois pour ne pas que cela attache.

Quand votre viande est bien rôtie de tous les côtés, délayez la Maïzena et le cube de bouillon dans l'eau, et déglacez la poêle avec ce mélange.

Laissez frémir à feu doux une dizaine de minutes, le temps que la sauce épaississe bien.

Servez avec un riz blanc et des rondelles d'oignons verts crues.