

Bœuf aux oignons

Ingrédients pour 2 personnes :

- 400 g de filet de bœuf
- 3 oignons moyens
- 1/2 cube de bouillon de bœuf
- 1 gousse d'ail
- 4 cuillères à café de sauce soja
- 1 cuillère. à café bombée de sucre roux cassonade
- 1/4 de cuillère à café de gingembre en poudre
- 1/2 cuillère à café bombée de Maïzena
- 1 petite poignée de basilic thaï ou à défaut 2 grosses feuilles de basilic classique
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive ou d'arachide

Préparation :

Faites bouillir 100 ml d'eau et mettez-la dans un bol puis faites-y fondre le demi bouillon de bœuf.

Coupez le bœuf en fines lamelles. Pelez et émincez finement les oignons.

Épluchez et hachez l'ail en petits morceaux.

Dans un petit bol, mélangez le sucre et la sauce soja. Dans un autre, l'eau et la Maïzena.

Dans un wok ou une grande poêle à bords hauts faites chauffer l'huile.

Une fois bien chaude faites revenir à feu vif les oignons pendant 3 minutes sans cesser de remuer.

Ajoutez le bœuf, l'ail et le gingembre et faites sauter le tout pendant 5 min. sans cesser de remuer.

Versez ensuite dans le wok ou la poêle la sauce soja et le bouillon de bœuf.

Baissez un tout petit peu le feu et faites chauffer 2 minutes de plus en remuant.

Ajoutez enfin la Maïzena diluée et mélangez jusqu'à épaississement.

Servez immédiatement accompagné d'un riz thaï ou de nouilles chinoises et parsemé le tout de basilic ciselé.

<http://philomavie.blogspot.com>