

Emincé de boeuf aux nouilles

Ingédients pour 1 personne :

- 50 g de vermicelles de riz ou de nouilles
- 2 gousses d'ail
- 6 feuilles de basilic
- 180 g de rumsteck
- 1 cuillère à soupe de tournesol
- Sel & poivre

Préparation :

Plongez les vermicelles dans un bol d'eau chaude pendant environ 5 minutes.

Lorsqu'ils commencent à ramollir, égouttez-les et rafraîchissez-les sous l'eau froide.

Epluchez les gousses d'ail et coupez-les finement.

Lavez le basilic.

Taillez le rumsteck en petites lamelles.

Chauffez l'huile dans une grande poêle, saisissez les morceaux de boeuf, sans les remuer.

Lorsqu'ils commencent à colorer, ajoutez l'ail et les vermicelles.

Laissez cuire 5 minutes à feu vif en mélangeant, puis stoppez le feu.

Salez, poivrez et ajoutez les feuilles de basilic hachées.

Mélangez et dressez le tout.

<http://philomavie.blogspot.com>