



## BOEUF AU GINGEMBRE *Recette d'inspiration asiatique*

4 personnes  
Préparation 10 minutes  
Cuisson 10 minutes

Prix : ★★☆☆  
Temps : ★☆☆☆  
Difficulté : ★☆☆☆



### Ingrédients :

- 500 g de bœuf à bifteck de la Boucherie de Sainte Feyre
- 1/2 oignon
- 5 cm de gingembre frais (opter de préférence pour du bio qui sera certes plus biscornu et un peu moins facile à éplucher mais tellement plus goûtu)
- 4 cuillères à soupe de sauce soja claire
- 1 cuillère à café de vinaigre (de vin ou de cidre)
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 1/2 cuillère à café de bicarbonate de soude jus de citron
- pour la liaison finale : 1 cuillère à soupe de Maïzena® et 1/2 verre d'eau

### 30 minutes à 1 heure avant le repas : mise en marinade

- ➊ **Couper le bœuf** en fines lamelles, **émincer l'oignon** et **préparer le gingembre** (préalablement épluché) suivant ses préférences soit en détaillant des petits bâtonnets très fins, ou alors en le hachant menu.
- ➋ **Mettre en marinade** en mélangeant la viande, l'oignon, le gingembre, la sauce soja, l'huile et le vinaigre.
- ➌ Bien remuer puis **filmer au contact** (le film doit toucher la préparation). Si vous mettez à mariner plus de 30 minutes avant la cuisson, mettre au frais. Sinon, laisser à température ambiante pour éviter d'avoir une viande trop froide pour la cuisson.

### La cuisson

- ➍ **Faire chauffer bien fort** un wok ou une sauteuse.
- ➎ Verser la moitié de la préparation et bien **faire revenir pendant 2 à 3 minutes** pour coloration.
- ➏ Une fois colorés, sortir les morceaux puis essuyer le wok avec du papier absorbant avant de bien réchauffer le wok vide.
- ➐ Mettre le reste de la viande pour faire colorer 2 à 3 minutes.
- ➑ Ajouter dans le wok la viande qui avait été réservée.
- ➒ Pour faire la petite **sauce de liaison**, commencer par mélanger à part la Maïzena® dans l'eau froide. Puis verser ce mélange dans le wok. Enfin, remuer 30 secondes jusqu'à épaississement de la liaison et couper le feu.

- ⑦ Ajouter du poivre du moulin et servir.

**Accompagnement**

Servir avec du riz cuit à la créole, des tagliatelles ou des nouilles chinoises à cuisson rapide.

**Accord met/boisson**

Ce plat s'accompagne parfaitement d'un vin rouge AOC Saint Nicolas de Bourgueil Vieilles Vignes du Domaine Drussé.

Bon appétit !