

Nouilles Chinoisées Sautées au Boeuf Sauce Hoisin

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Marinade : 1 heure

Ingrédients:

- BOEUF (PIECE DE)	400g de filet
- GINGEMBRE	1 cm
- SAUCE HOISIN (CHINOIS)	2 c à soupe
- SAUCE AU SOJA	2 c à soupe sucrée
- SAUCE AU SOJA	4 c à soupe
- PATES CHINOISES	300-350g précuites
- CAROTTE(S)	2
- HARICOTS PRINCESSES	200g
- CHAMPIGNONS DE PARIS	200g
- POIVRE	

Recette:

- Découpez la pièce de bœuf en lanières. Ajoutez gingembre émincé, la sauce hoisin et la sauce soja sucrée. Laissez mariner 1 heure.
- Pelez et coupez les carottes en dés. Faites-les cuire 5 minutes au micro-onde sous un film alimentaire. Réservez.
- Equeutez les haricots et faites-les cuire dans de l'eau salée le temps nécessaire à leur cuisson. Réservez.
- Coupez les champignons en gros dés.
- Faites-les revenir dans un peu d'huile chaude. Ajoutez les haricots et les carottes. Poivrez.
- Déposez ensuite les pâtes chinoises ainsi qu'un fon d'eau. Démêlez avec une fourchette puis assaisonnez avec la sauce soja.
- Dans une autre poêle bien chaude, saisissez les lanières de bœuf pendant 30 à 45 secondes. Poivrez.
- Transvasez le tout sur les pâtes ainsi que le reste de marinade.
- Mélangez et servez sans attendre.

