

Wraps de Boeuf Sauce Hoisin et Vermicelles de Riz

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 2 heures

Ingrédients:

- WRAPS (OU TORTILLAS)	2 grands
- BOEUF (PIECE DE)	400g pour fondue
- SAUCE HOISIN (CHINOIS)	2 c à soupe
- SAUCE AU SOJA	1 c à soupe (sucrée)
- SALADE(S) DE BLÉ	
- SAUCE CHILI	
- VERMICELLES DE RIZ	50g
- SEL	un peu
- POIVRE	

Recette:

- Coupez de fines tranches (½ cm d'épaisseur) de bœuf. Faites-les mariner dans la sauce hoisin mélangée à la sauce soja au moins 1 h 30 min au frigo.
- Après ce temps, saisissez les tranches de viande 30 secondes dans de l'huile chaude. Salez un peu et poivrez. Réservez. Arrosez du reste de marinade.
- Faites cuire les vermicelles de riz 3 minutes dans de l'eau bouillante salée. Egouttez.
- Déposez sur les wraps, un peu de salade de blé avec de la roquette. Répartissez les pâtes et nappez de sauce chili. Déposez ensuite des tranches de bœuf avec la sauce. Roulez les wraps bien serrés en rabattant les bords.
- Préchauffez le grill à viande.
- Saisissez les wraps bien fermés dans le grill bien chaud.
- Coupez en deux et servez.

