

Emincé de bœuf à la chinoise

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- | | |
|----------------------|-------------------|
| - OIGNON(S) | jeunes avec tiges |
| - GOUSSE(S) D'AIL | 2 |
| - GINGEMBRE | 2 c à café |
| - HUILE D'OLIVE | 1 c à soupe |
| - VIANDE POUR FONDUE | 750g |
| - VIN BLANC SEC | 2 c à soupe |
| - SAUCE AU SOJA | 3 c à soupe |
| - SEL | |
| - POIVRE | |
| - RIZ | |

Recette:

- Faites cuire le riz dans l'eau bouillante salée le temps nécessaire.
- Coupez les petits oignons et leur tige en tronçons de 1.5 cm.
- Coupez le bœuf en lanières.
- Dans une poêle avec couvercle, faites chauffer l'huile. Faites-y revenir le bœuf et les tronçons d'oignon. Ajoutez le gingembre en poudre.
- Ajoutez ensuite l'ail écrasé, le vin blanc et la sauce soja. Poursuivez la cuisson 2 minutes.
- Poivrez et salez légèrement.
- Servez aussitôt avec le riz.