

## *Nouilles Chinoises Piquantes au Boeuf Mariné*

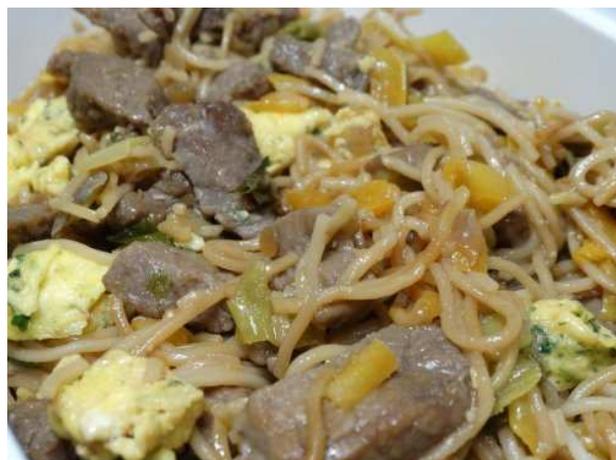
**Nombre de personnes:** 4

**Temps de préparation:** 1 heure

**Marinade :** 2h minimum

### Ingrédients:

- BOEUF (PIECE DE)	500g entrecôte
- POIVRON(S) JAUNE(S)	1
- JEUNES OIGNONS VERTS	5
- MIEL	3 c à soupe
- SAUCE AU SOJA	3 c à soupe + 15 cl
- SAUCE HOISIN (CHINOIS)	1 c à soupe
- OIGNON(S) ROUGE(S)	1
- HUILE D'OLIVE	
- PATES CHINOISES	300-350g de nouilles
- PIMENT DE CAYENNE	2 bonnes pincées
- GINGEMBRE	un peu
- AIL EN POWDRE	un peu
- OEUF(S)	4
- LAIT	10 cl
- PERSIL	
- SEL	
- POIVRE	



### Recette:

- Coupez le bœuf en lanières et placez-les dans un plat creux puis ajoutez l'oignon rouge émincé. Arrosez avec 3 c à soupe de sauce au soja, 3 c à soupe de miel ainsi que la sauce hoisin. Poivrez et mélangez. Conservez au frais pendant au moins 2 heures.
- Emincez les jeunes oignons en tronçons d'1 cm ainsi que le poivron en petits dés.
- Dans un grand fait-tout (ou Wok), faites revenir ces légumes émincés dans de l'huile chaude. En fin de cuisson, saupoudrez de gingembre et d'ail. Réservez sur une assiette.
- Dans la même casserole, faites revenir dans un peu d'huile bien chaude, la viande égouttée. Lorsque celle-ci est bien saisie (3-4 minutes maximum), arrosez avec le jus de marinade et remettez les légumes. Saupoudrez avec le piment de Cayenne. Conservez au chaud.
- Faites ensuite cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez.
- Incorporez alors les pâtes avec la viande et les légumes. Ajoutez un peu de sauce soja selon votre goût.
- Fouettez les œufs avec le lait. Salez et poivrez. Faites cuire en omelette puis concassez avec une cuillère en bois.
- Introduisez finalement l'omelette concassée dans les pâtes.
- Servez sans attendre.