

## *Boeuf Sauté au Gingembre et aux Légumes*

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 45 minutes

### Ingrédients:

- PATES CHINOISES	300g précuites
- Tournedos	350g
- CAROTTE(S)	2
- POIREAUX ENTIER(S)	1
- GINGEMBRE	2 cm
- SAUCE HOISIN (CHINOIS)	2 c à soupe
- SAUCE TERIYAKI	1 c à soupe
- SAUCE AU SOJA	3 c à soupe
- CITRON(S) VERT(S)	1
- CORIANDRE FRAIS	
- SEL	un peu
- POIVRE	



### Recette:

- Emincez très finement le gingembre.
- Coupez le bœuf en lamelles. Dans un plat creux, mélangez la viande avec la sauce hoisin, la sauce teriyaki, la moitié du gingembre, sel et poivre.
- Pelez et râpez les carottes assez gros.
- Nettoyez et émincez le poireau finement.
- Pressez le citron.
- Ciselez la coriandre.
- Dans un wok, faites sauter la viande égouttée pendant 1 minute puis réservez-la sur une assiette.
- Ajoutez alors un peu d'huile et faites suer les carottes avec le poireau émincé. Couvrez et laissez étuver pendant 2 minutes. Salez un peu et poivrez.
- Ajoutez la sauce soja et le jus de citron dans le plat creux de la marinade de la viande afin de mélanger toutes les sauces.
- Ajoutez alors les pâtes précuites dans les légumes étuvés et arrosez avec le mélange de sauces. Détachez les pâtes à l'aide d'une fourchette.
- Intégrez enfin les lamelles de bœuf dans les pâtes aux légumes.
- Servez dans des assiettes creuses puis saupoudrez de coriandre ciselée.