



Recette « **BŒUF AUX OIGNONS** »

Ingrédients : Pour environ 8 à 10 personnes

- 1- Bœuf (morceau « à fondue »)
- 2- Oignons
- 3- ail
- 4- gingembre
- 5- ciboulette
- 6- champignons noirs déshydratés
- 7- poivrons (rouge, vert, jaune)
- 8- farine de tapioca, 5 épices, sauce de soja, sauce de poisson Nuoc Mam, huile de sésame, sel, poivre

Quantités (Proportions approximatives)

- 1 kg
- 1 kg
- 1 gousse
- 1 morceau
- 1 botte
- 1 sachet de 50 g
- 500 g (ce n'est pas obligé, c'est juste pour la couleur)

Préparation des ingrédients :

Couper le bœuf en fines lamelles.

Couper les oignons en lamelles.

Hacher séparément le gingembre, l'ail, la ciboulette.

Hacher en lanières les champignons noirs après les avoir hydratés en les trempant dans l'eau chaude.

Couper les poivrons en morceaux.



Préparation de la cuisson :

Dans un saladier, mélanger la viande avec une marinade composée de farine de tapioca, 5 épices, sauce soja, et sauce Nuoc Mam, sel, poivre.

1. Dans le wok, verser de l'huile et faire revenir le hachis de gingembre, d'ail, de ciboulette, puis
2. Rajouter la viande marinée. Faire revenir en mélangeant (quand de la viande n'est plus rouge) et mettre à part.
3. Dans le wok, faire revenir les oignons, puis rajouter les champignons noirs, les poivrons.
4. Re-ajouter la viande et mélanger avec les légumes, éteignez le feu et ajouter l'huile de sésame.
5. Servir. On peut accompagner de riz blanc.



