



- 4 filets de boeuf
- 1 gros poivron rouge
- 1 petite barquette de tomates cerises
- 1 oignon jaune
- 2 CS de coriandre ciselée
- 2 CS sauce soja
- 1 CS sirop d'agave
- 1 CS gingembre rapé ou en petits cubes surgelés
- 1 CS d'ail
- sel/poivre
- facultatif: 1 tige d'oignon nouveau pour décorer



BOEUF SEL & POIVRE (Pour 4)

- Couper la viande & le poivron en lamelles. Emincer l'oignon, couper les tomates cerises en 2
- Dans un wok, faire chauffer l'huile et faire dorer rapidement la viande avec l'ail et le gingembre Réserver.
- Cuire rapidement dans le meme wok les lamelles de poivron ainsi que les oignons. Ajouter les tomates, la sauce soja, le sirop d'agave et cuire 5 minutes. Remettre la viande dans le wok, chauffer rapidement l'ensemble, ajouter la coriandre, décorer avec l'oignon nouveau et servir sans attendre.

On peut servir ce plat avec du riz thai semi-complet. Pour une version sans féculent, on peut servir ce plat dans une grande feuille de salade.

Bon appétit