

Wok de boeuf aux épices



lesbonsrestaurants

Plat **Facile****Pour** : 4 personnes**Préparation** : 15 mn**Cuisson** : 15 mn

Nous vous invitons à entrer dans notre cuisine... vous y trouverez des épices et des arômes un rien exotique qui réveilleront vos papilles !

Ingrédients

- 600 g de rumsteak - coupé en morceaux
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- gingembre frais
- 10 cl de vin rouge
- 10 cl de sauce soja
- 1 filet d'huile de sésame
- 1 filet d'huile d'olive
- 3 poivrons
- 300 g de nouilles chinoises

Préparation

- 1 Détaillez le boeuf en lanières. Mélangez-le avec le vin rouge, la sauce soja, l'huile de sésame, l'échalote, l'ail et le gingembre râpé. Laissez-le mariner 10 minutes.
- 2 Pendant ce temps, faites tremper les nouilles pendant 2 minutes dans un grand volume d'eau froide puis égouttez-les. Plongez-les, alors, dans de l'eau bouillante et faites-les cuire 5 minutes tout en les remuant pour les détacher. Égouttez-les et rincez-les.
- 3 Lavez, épépinez et coupez les poivrons en lamelles.
- 4 Faites revenir la viande dans un wok pendant 5 minutes et réservez-la. Faites, alors, revenir les poivrons pendant 5 minutes également. Ajoutez la viande et les nouilles égouttées. Poursuivez la cuisson pendant 5 minutes!
- 5 C'est prêt! Bon appétit!

Proposé par

**lesbonsrestaurants**

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

