



SNAPIE!

Boeuf croustillant



★★★★★ (0) [Évaluer cette vidéo](#)

SB cuisine avec vous: Essayez cette succulente recette SNAPIE! de Boeuf croustillant.

BŒUF CROUSTILLANT

Portions : 4 - Préparation : 15 minutes - Cuisson : environ 6 minutes

Ingrédients

450 gr (16 oz) intérieur de ronde de bœuf, en fines tranches

90 ml (6 c à table) fécule de maïs

1 oignon, émincé

30 ml (2 c. à table) gingembre, râpé

PUBLICITÉ

250 ml (1 tasse) carotte, en julienne

1 poivron vert, en julienne

2 gousses d'ail, hachées

60 ml (4 c. à table) huile de sésame

45 ml (3 c. à table) miel

60 ml (4 c. à table) sauce soja

15 ml (1 c. à table) Sambal Oelek

60 ml (4 c. à table) graines de sésame

Qs huile de canola

4 portions de nouilles de riz cuites

90 ml (6 c à table) oignons verts, en rondelles

Sel et poivre au goût

Préparation

ÉTAPE 1

Salez, poivrez et enrobez de fécule, les tranches de viande.

ÉTAPE 2

Dans une poêle chaude, dans $\frac{1}{2}$ " d'huile de canola, faites revenir les tranches de viande, jusqu'à les rendre croustillantes.

ÉTAPE 3

Retirez et réservez.

ÉTAPE 4

Dans une autre poêle chaude, faites revenir l'oignon, le gingembre, la carotte, le poivron et l'ail dans l'huile de sésame, 3 minutes.

ÉTAPE 5

Ajoutez le miel, la sauce soja, le Sambal Oelek, les graines de sésame, les tranches de viande et mélangez. Vérifiez l'assaisonnement.

ÉTAPE 6

**Servez, accompagné de nouilles de riz et parsemé
d'oignons verts.**