

zeste

Macaroni chinois sauté au boeuf

par ZESTE

Quantité : **4 portions** | (0) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **40 min**

Préparation **20 min**

Cuisson **20 min**



Préparation

1. Dans un grand chaudron d'eau salée, faire cuire les macaronis selon les instructions sur la boîte. Égoutter et réserver.
2. Pendant que les pâtes cuisent, peler la racine de gingembre. Couper en tranches fines. Hacher finement avec l'ail. Ajouter tous les ingrédients de sauce et mélanger. Réserver.
3. Peler et couper la carotte en rondelles fines. Laver la branche de céleri, les champignons et les radis puis couper en rondelles fines.
4. Enlever le filament des pois mange-tout et couper en morceaux. Disposer légumes préparés par sorte sur une assiette.
5. Couper les oignons verts en rondelles fines. Réserver à part.
6. Couper les cubes de boeuf à ragoût en tranches fines.
7. Dans un wok ou une très grande poêle, faire chauffer l'huile à feu moyen. Faire frire le boeuf puis retirer du wok. Réserver.
8. Faire sauter les carottes et le céleri pendant 2 minutes en brassant souvent. Ajouter les champignons et les oignons et poursuivre la cuisson toujours en brassant souvent pendant 2 minutes. Ajouter les pois mange-tout et les radis. Poursuivre la cuisson de la même manière pendant une minute.
9. Tasser les légumes sur le pourtour du wok, brasser la sauce et verser au centre des légumes. Porter la sauce à ébullition avant de brasser. Ajouter la viande et les macaronis cuits et poursuivre la cuisson en brassant jusqu'à ce que la sauce épaississe. Ajouter les oignons verts, brasser et retirer du feu.
10. Servir chaud.

PUBLICITÉ

Ingrédients

400 g de cubes de boeuf à ragoût

1 carotte

1 oignon

1 branche de céleri

5 champignons

4 radis

15 pois mange-tout

5 oignons verts

80 ml (1/3 tasse) d'huile végétale

Poivre, au goût

310 ml (1 1/4 tasses) de macaronis

SAUCE

3 gousses d'ail

2 po de racines de gingembre

45 ml (3 c. à soupe) de sauce soya

45 ml (3 c. à soupe) de sirop d'érable ou miel

30 ml (2 c. à soupe) de vinaigre de riz

150 ml de consommé de boeuf

Poivre, au goût

22,5 ml (1 1/2 c. à soupe) de fécule de maïs