



RIZ SAUTÉ AU BOEUF MARINÉ ET À LA CORIANDRE

INGREDIENTS

300g de riz basmati
2CS de vinaigre de
vin
240g de boeuf
2 bâtons de
citronnelle
10ml d'huile de
sésame
3 carottes
4cm de gingembre
4 oignons nouveaux
200g de pois mange-
tout
1 botte de coriandre
4 oeufs
2 gousses d'ail
80ml de sauce soja

Faire cuire le riz 14min à couvert. Égoutter. Réserver en ajoutant le vinaigre de vin. Dans un bol, émincer le bœuf, les bâtons de citronnelle et ajouter l'huile de sésame. Réserver. Couper en petits dés les carottes, râper le gingembre, ciseler en séparant le blanc du vert les oignons nouveaux, couper en petits morceaux les pois mange-tout. Ciseler la coriandre. Battre les œufs en omelette dans un bol. Dans un wok, verser le bœuf et le faire sauter à feu vif 1min. Réserver. Baisser le feu et ajouter l'huile de sésame. Faire revenir 5min les carottes, l'ail haché, le gingembre et le blanc des oignons. Ajouter les pois, la moitié de la coriandre, la moitié du vert d'oignon, 80ml de sauce soja et poursuivre la cuisson 5min. Ajouter les œufs battus et cuire 1min de plus en mélangeant. Ajouter le riz et le bœuf et cuire 2min. Servir dans des bols chinois, garnir du reste de coriandre et du vert d'oignons nouveaux. Déguster.