



# WOK DE BOULETTES DE BŒUF AU GINGEMBRE

## INGREDIENTS

40g de cacahuètes  
400g de steak haché charolais  
graines de sésame  
2CS de poudre de gingembre  
2CS de poudre de coriandre  
2CS de curry  
3 carottes  
2 poireaux  
2 gousses d'ail  
2cm de gingembre frais  
200g de nouilles ramen  
80ml de sauce soja  
basilic thaï

Hacher grossièrement les cacahuètes grillées et les mettre dans un grand bol. Ajouter le steak haché charolais émiellés, sel, poivre, graines de sésame grillées, le gingembre en poudre, la coriandre en poudre, le curry et malaxer le tout.

Former des boulettes de 3cm. Réserver. Couper les carottes en rondelles fines. Émincer les poireaux. Presser les gousses d'ail. Hacher le morceau de gingembre.

Dans un wok (ou une sauteuse), faire chauffer 1 filet d'huile et faire colorer les boulettes 5min. Réserver sur une assiette.

A la place, ajouter tous les légumes, l'ail et le gingembre. Faire cuire 8min. Ajouter 1/2 verre d'eau, couvrir 8min de plus.

Porter une casserole d'eau à ébullition, faire cuire des nouilles ramen pendant 4min. Égoutter et passer sous l'eau froide.

Quand les légumes sont cuits, ajouter les nouilles, les boulettes et poursuivre la cuisson 3min. Verser ensuite 80ml de sauce soja et ajouter un peu de basilic thaï si vous en avez.

Mélanger et déguster.