



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 émiettés, 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.