

15. BŒUF SAUTÉ À LA SAUCE HUÎTRE ET AUX SHIITAKES

ORIGINE : STYLE JAPONAIS



LE SUSHI DU DÉTAIL

Le Sushi Du détail vous accueille du lundi au samedi de 10h30 à 20h, dans la Galerie Saint-Hubert (Rue des Wallons 8), en face de Cellule Sush'

INGREDIENTS

400gr de boeuf (faux-filet) en lanières
3 càs d'huile de riz*
1 càc de pâte d'ail*
2 oignons jeunes émincés *
200gr de shiitakes en tranches*
1 càs de Maïzena
2 càs de sauce huître*
2 càs de sauce soja*
10cl bouillon de boeuf
poivre

* Ingrédients disponibles au Sushi du Détail

INFOS

Personnes | 4

Difficulté | ★

Temps | 1h + 15 minutes

RECETTE

- 01** Dans un bol, faites mariner la viande en lanières avec la sauce soja, le poivre, la Maïzena pendant minimum 1h au réfrigérateur.
- 02** Dans un wok, faites chauffer l'huile de riz, ajoutez la pâte d'ail puis la viande et mélangez rapidement.

Ajouter un peu de bouillon de boeuf, baissez le feu, puis
- 03** incorporez les shiitakes, les oignons et la sauce huître. Mélangez et laissez cuire pendant 5 minutes.
- 04** Ajoutez le reste du bouillon, et laissez cuire pendant 3 minutes.
- 05** C'est prêt ! Servez le plat dans une assiette creuse, accompagné de riz au jasmin*