

25. CHOP SUEY DE BOEUF

ORIGINE : STYLE AMÉRICANO-CHINOIS



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

500g de bœuf haché
6-8 champignons noirs séchés*
1 poivron rouge
3-4 carottes
2 branches de céleri
Un gros oignon
un dé de gingembre (3 cm) *
Deux gousses d'ail
15cl de bouillon de bœuf
2 càs de sauce soja*
2 càs de maïzena
250g de pousses de soja*
sucre
Huile végétale *

* Ingrédients disponibles au Sushi
du Détail

INFOS

Personnes | 4

Difficulté | ★★

Temps | 45 minutes

RECETTE

01 Réhydratez les champignons noirs selon les indications du paquet (min. 15min à 80°) et détaillez-les en gros morceaux. Épépinez le poivron, coupez-le en lamelles. Épluchez les carottes et coupez-les en bâtonnets, coupez les céleris en morceaux en diagonale. Hachez grossièrement l'oignon. Épluchez le gingembre et l'ail, hachez les finement (ou râpez-les).

02 Dans un bol, mélangez le bouillon de bœuf (préparé au préalable avec un demi cube de bouillon), 2 càs de sauce soja, 1 càs de sucre et la maïzena.

03 Dans un wok, faites chauffer un filet d'huile végétale et faites revenir la viande de bœuf pendant quelques minutes avec le gingembre, l'oignon et l'ail à feu vif en mélangeant régulièrement. Réservez.

04 Faites ensuite sauter au wok les carottes et le poivron et, 5 min. plus tard, les champignons noirs et les pousses de soja pendant 3 minutes. Incorporez la viande et le bouillon dans le wok et faites mijoter le tout en remuant régulièrement, jusqu'à évaporation de la majorité du bouillon. Servez immédiatement, accompagné ou non de riz ou de nouilles.