



Tranches de boeuf marinés aux légumes chinois pour le wok



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

500 grammes de tranches de boeuf (marinés)
600 grammes de légumes pour wok (chinois)
250 grammes de nouilles (chinoises)
2 cuillères à soupe de sauce soja
2 décilitres de bouillon de poule
huile d'olive
oignons de printemps (coupés finement)
coriandre (finement hachée))
poivre noir

Méthode de préparation

- 1.** Portez 2 litres d'eau à l'ébullition et plongez-y les nouilles. Retirez la casserole du feu et laissez reposer durant 4 minutes. Détachez les nouilles à l'aide d'une fourchette. Egouttez-les, rincez-les à l'eau froide et égouttez à nouveau.
- 2.** Faites chauffer l'huile d'olive dans un wok et faites-y cuire les légumes chinois, en remuant. Versez-y la sauce soja et le bouillon de poule.
- 3.** Ajoutez les tranches de boeuf marinés et poursuivez la cuisson pendant 5 minutes, tout en mélangeant.
- 4.** Mélangez-y les nouilles et les jeunes oignons.
- 5.** Assaisonnez de poivre noir.
- 6.** Parsemez de coriandre.
- 7.** Servez immédiatement.