



Riz sauté avec viande de bœuf



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

2 cuillères à soupe d'huile d'arachide
250 grammes de haché de bœuf
3 cuillerées à thé de sauce soja
1 cuillerée à thé de sel
1 pincée poivre noir
1 cuillère à soupe de gingembre (émincé)
1 gousse d'ail (émincée)
3 cuillères à soupe oignons de printemps (émincé)
200 grammes de riz long grain (cuit)
2 cuillerées à thé d'huile de sésame
1 1/2 piment rouge (épépinés et émincés)

Méthode de préparation

- 1.** Faites chauffer l'huile dans une poêle ou un wok. Faites revenir le boeuf haché et séparez-le.
- 2.** Ajoutez la sauce soja, le sel, le poivre, le gingembre, l'ail et l'oignon de printemps. Mélangez encore 2 minutes.
- 3.** Ajoutez le riz et faites cuire pendant encore 5 minutes.
- 4.** Assaisonnez avec l'huile de sésame et terminez avec les piments.