

EMINCE DE BŒUF AUX CACAHUETES ET LAIT DE COCO

Une recette super rapide ! Le temps de faire gonfler la semoule et c'était prêt !!!!!



Pour 4 personnes :

- 4 rumsteaks de boeuf
- 1 poignée de cacahuètes
- 4 gousses d'ail
- 4 càs de lait de coco
- un peu de coriandre fraîche hachée
- huile d'olive

Concasser les cacahuètes au mortier (ou 30 sec dans un hachoir électrique juste histoire de les casser) et les faire sauter dans un peu d'huile d'olive bien chaude. Réserver et faire revenir un peu les rumsteaks coupés en morceaux dans cette huile. Remettre les cacahuètes, ajouter les gousses d'ail écrasées. Déglacer avec le lait de coco, ajouter la coriandre et servir de suite.