Wok de bœuf aux carottes gingembre

Pour 4 personnes :

500 g de carottes cuites

400 g de bœuf (rumsteck)

1 CS d'huile d'olive

1 orange

2 gousses d'ail

1 oignon

30 cm de gingembre frais

1 CS de sauce soja

****

- Presser l'orange et réserver le jus.
- Émincer finement, l'oignon et le gingembre.
- Verser l'huile dans un wok et la faire chauffer.
- Écraser l'ail au presse-ail, directement dans le wok et y ajouter la moitié du gingembre, ainsi que l'oignon émincé. Faire dorer en remuant régulièrement.
- Ajouter le bœuf, émincé en fines lamelles et faire sauter le tout, à feu vif, pendant 3 à 5 minutes, en remuant, avec une cuillère en bois. Verser la sauce soja.
- Incorporer le jus d'orange, quand la viande commence à colorer et le laisser s'évaporer légèrement. Ajouter les carottes cuites et faire sauter la préparation pendant 5 minutes, à feu moyen.
- Ajouter le gingembre restant et mélanger une dernière fois avant de servir.

Pour un plat plus complet, on peut proposer un peu de riz parfumé ou de nouilles chinoises en accompagnement.