

Wok de boeuf au paprika

Pour 2 personnes :

- 300 g de rumsteack
- 1 oignon
- 1 càs de paprika
- piment doux
- persil frais ou surgelé
- 75 mL de crème liquide (à 3% pour moi)
- sel
- poivre
- 1 càc d'huile de tournesol

Couper le boeuf en lamelles, les saler, poivrer et saupoudrer de la moitié de paprika. Emincer l'oignon.

Faire chauffer l'huile dans une poêle type wok (anti-adhésive) et faire revenir le boeuf 1 min sans cesser de secouer la poêle. Puis enlever le boeuf de celle-ci, réserver au chaud et faire revenir l'oignon (dans la même poêle donc) pendant 3, 4 min. Si ça attache, ajouter un peu d'eau.

Ajouter le reste de paprika à l'oignon puis la crème et faire bouillir 1 min. Ajouter le boeuf juste le temps de réchauffer. Ajouter un peu de piment doux si vous le souhaitez et le persil.

