

## Bœuf aux oignons



### Pour 4 adultes

- 4 tranches de faux filet
- 3 oignons
- 2 gousses d'ail
- 2 cm de gingembre frais râpé

### Marinade

- 2 cuillères à soupe de sauce soja claire
- 1 cuillère à soupe de vin de Shaoxing (vin de riz)
- 1/2 cuillère à café de bicarbonate
- 1 cuillère à café de sucre
- 1 gousse d'ail coupée en tout petits dés

### Sauce

- 1 cuillère à soupe de maizéna
- 2 cuillères à soupe de sauce soja claire
- 1 cuillère à soupe de sauce soja sucrée
- 1 cuillère à soupe de vin de Shaoxing
- Poivre

J'ai fait mariner la viande toute la nuit pour des questions de logistique, mais une heure suffit largement.

Dans un petit saladier, mélanger les ingrédients de la marinade et mélanger. Dégraisser la viande et couper en lamelles de la taille d'une bouchée. Il faut couper dans le sens contraire de la fibre, pour éviter que la viande ne durcisse à la cuisson.

Mettre la viande dans le saladier, mélanger, filmer et laisser mariner une heure, ou toute la nuit.

Eplucher les oignons et les couper en fines lamelles et les faire revenir tout doucement dans deux cuillères à soupe d'huile neutre (tournesol par exemple). Lorsque les oignons commencent à dorer, ajouter le gingembre râpé, l'ail écrasé et mélanger, puis laisser cuire encore à feu doux.

Sortir la viande du frigo et ajouter une cuillère à soupe d'huile de sésame, mélanger (cette opération est optionnelle). Faire chauffer une autre poêle (ou une sauteuse, ou un wok) et verser la viande et le reste de marinade, faire dorer.

Ajouter ensuite les oignons et mélanger.

Dans un bol, mélanger les ingrédients de la sauce et verser dans la poêle. Faire chauffer encore une ou deux minutes, puis servir bien chaud avec du riz basmati ou des nouilles chinoises.