

# Bœuf sauté au gingembre



Pour 4 personnes :

600 g de bœuf (filet ou rumsteck)

1 jus de citron vert

4 cm de gingembre frais

2 gousses d'ail + 2 CS de gingembre en poudre

4 CS de sauce soja + 2 CS de vinaigre de Xérès + 2 CS d'huile neutre

\*\*\*\*\*

- Eplucher le gingembre, le couper en fines tranches (merci l'économe !!!) et les émincer finement. Peler les gousses d'ail, les dégermer et les hacher.
- Presser le citron vert et mélanger le tout, avec le vinaigre, la sauce soja et le gingembre en poudre.
- Couper la viande en fines lamelles et les faire revenir 5 minutes, à feu vif, dans un wok, avec l'huile. Arroser avec la sauce et laisser cuire encore 1 minute environ.
- Servir aussitôt, avec du riz ou une poêlée de légumes asiatiques.

Bonne Vie  
Sandra