

23 min • Moyenne • Bon marché

Mon carnet Partager

Ingrédients

— 4 personnes +



1 gousse
d'ail



2 centimètres
de gingembre frais



3 c.à.s
de coriandre



1 pointe de couteau
de harissa



1 cube
de bouillon de volaille



400 g
de nouilles ramen
précuites



4
steaks de boeuf



250 g
de chou chinois



2
échalotes



4
oignons nouveaux



3 c.à.s
de sauce soja



3 c.à.s
de sauce Yakitori

En cliquant sur les liens, vous pouvez être redirigé vers d'autres pages de notre site, ou sur Amazon.fr

La suite après la publicité



Jusqu'à 2000€
d'économies* sur
vos marques préférées !

J'en profite

*Ce montant correspond au total des bons de réduction disponibles sur le site Ma vie en couleurs en 2021.

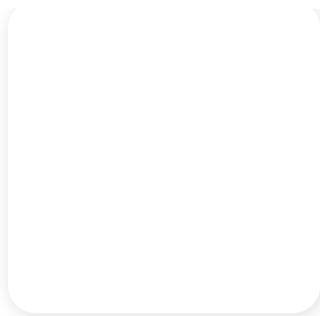
Récupérez simplement vos courses en drive ou en livraison chez vos enseignes favorites

COMMANDEZ VOS INGRÉDIENTS

Ustensiles

**1 couteau**

Top 3 des couteaux

**1 Cookeo**

Les meilleures ventes

**1 planche à découper**Top des meilleures
planches à découper**1 Couvercle**

Les meilleures ventes

[Voir plus](#)

En cliquant sur les liens, vous pouvez être redirigé vers d'autres pages de notre site, ou sur Amazon.fr

Préparation

Temps total: 23 min**Préparation:**
15 min**Repos:**
-**Cuisson:**
8 min

ÉTAPE 1

Coupez le bœuf en dés de 2 cm environ. Déposez-les dans une assiette creuse, frottez-les avec l'ail pelé et badigeonnez de sauce yakitori. Laissez mariner au frais pendant 30 minutes.

ÉTAPE 2

Épluchez les échalotes et le gingembre. Coupez ce dernier en brunoise très fine. Ciselez la coriandre.

ÉTAPE 3

Émincez le chou, les échalotes et les oignons nouveaux au couteau sur une planche.

ÉTAPE 4

Versez 1 l d'eau dans la cuve de votre Cookeo. Émiettez le cube de bouillon, versez la sauce soja, puis portez à ébullition sur le mode « dorer » / le temps du préchauffage.

ÉTAPE 5

Ajoutez, couvercle ouvert, avec 1 minute d'intervalle entre chaque ingrédient : la coriandre, le gingembre, les échalotes, les oignons, le chou. Versez en même temps le bœuf et les ramen et laissez mijoter 3 minutes sur le mode « dorer » / 8 min en remuant régulièrement.

ÉTAPE 6

Versez dans une grande soupière et mélangez avec la harissa.



Marmiton_Recettes

[Voir toutes les recettes](#)

Note de l'auteur :

« Pour une version très complète, ajoutez des œufs durs avant de servir. »

C'est terminé ! Qu'en avez-vous pensé ?



[Ajouter ma photo](#)



Soif de recettes ?

On se donne rendez-vous dans votre boîte mail !

[Découvrir nos newsletters](#)

Vous aimerez aussi...