



Bœuf au saté

Pour
4 pers.

Préparation : 5 min. • Cuisson : 7 min.

Ingrédients

- 500 g de tendre de tranche
- 1 cuillerée à soupe de poudre de saté
- 1 oignon jaune
- 2 gousses d'ail
- 2 cuillerées à soupe de sauce nuoc-mâm
- 1 cuillerée à soupe de sauce soja
- Huile de tournesol

Préparation

- ❖ Coupez la viande en fines tranches.
- ❖ Pelez et émincez l'oignon. Pelez et hachez les gousses d'ail.
- ❖ Dans une poêle, faites chauffer un filet d'huile de tournesol puis faites dorer l'oignon et l'ail. Ajoutez la viande, le saté, la sauce nuoc-mâm et la sauce soja.
- ❖ Faites revenir le tout pendant 5 min.

Parsemez le bœuf au saté de cacahuètes concassées et de coriandre ou de ciboule ciselée. Servez avec du riz parfumé.

