



# 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.*

