

Wok de boeuf aux légumes

4 pers 15 mn

Les **ingrédients**

- 750 g Rumsteck de bœuf
- 3 Carottes
- 2 Poireaux
- 3 Oignons jaune
- Sauce soja salée
- 1 cube Bouillon de bœuf
- 2 c. à s. Huile d'arachide
- Graines de sésame
- Sel, poivre

La **recette**

Etape 1

Peler les carottes et les émincer dans la longueur.

Etape 2

Fendre les poireaux en deux et les rincer soigneusement en écartant les feuilles. Conserver seulement la partie la plus tendre des fanes. Les couper en lanières.

Etape 3

Peler les oignons et les couper en rondelles.

Etape 4

Faire chauffer l'huile dans un wok et y saisir les lamelles de bœuf une minute en remuant bien, retirer la viande et réserver.

Etape 5

Mettre les légumes dans le wok avec le bouillon et faire cuire 15 minutes.

Etape 6

Ajouter les lamelles de viande, les arroser de sauce soja et poursuivre la cuisson 5 minutes. Servir aussitôt avec des graines de sésame sur le dessus.