

# Bœuf mariné Saveur Asiatique

BeSave® + Wok



## Ingrédients:

- 750 à 800 g de viande de bœuf à griller
- 2 beaux brins de persil frais (du jardin)
- 10 brins de ciboulette fraîche (du jardin)
- 1 gousse d'ail violet
- 2 cuillères à café bombées d'épices 5 parfums
- 5 à 6 tours de poivre 5 baies (moulin)
- quelques pincées de sel fin de Guérande
- 100 ml de sauce de soja
- 200 ml d'eau
- des graines de sésame (à volonté)

## Accompagnement :

- des cacahuètes grillées mixées
- des nouilles chinoises aux œufs
- des pâtes de riz
- de l'huile de sésame
- de l'huile spéciale pour wok



Recette Salée

Détailler la viande en morceaux, placer dans le récipient rectangulaire de 1,5 litre. Ciseler le persil puis la ciboulette. Ajouter la gousse d'ail écrasée.

(très pratique avec le presse ail, même pas besoin d'éplucher la gousse 😊)

Ajouter les épices 5 parfums (et non pas 4 épices qui n'a rien à voir). Poivrer.

Ajouter le sel fin de Guérande. Ajouter les graines de sésame.

Verser la sauce de soja et l'eau. Mélanger la viande avec les aromates et les épices.

Fermer le récipient avec le couvercle et faire le vide d'air. La marinade commencera.

Pendant ce temps, cuire les 2 sortes de pâtes.

Mixer les cacahuètes et réserver jusqu'au repas. Pour faire griller la viande, utiliser de préférence de l'huile spéciale pour wok et/ou de l'huile de sésame.

Egoutter la viande avant de la faire revenir.

Dresser avec les 2 sortes de pâtes et les cacahuètes mixées.

**Autour de ma table© by Cachou66**

<http://www.autourdematable.com/>