

Bœuf aux oignons (vietnamienne)



Ingrédients :

- | | |
|---------------------------|-----------|
| - Bœuf (pavé de rumsteak) | 1,5kg |
| - Oignons | 1kg |
| - Ail | 5 gousses |
| - Sauce nunc man | 2c a s |
| - Sucre | 1cas |
| - Sel/poivre | X |
| - Sauce Springs roll | 1 cas |
| - Huile | 1dl |

Méthode :

- Emincer le bœuf en lamelles, mélanger avec l'ail haché, mettre les sauces, le sucre, le sel et le poivre.
- Faire mariner 1h.
- Faire chauffer le wok avec de l'huile, faire revenir la viande, puis ajouter les oignons émincés, faire cuire en remuant 3mn.