



4 personnes
30 min.

marinade : 15 - 20 min.

Boeuf à la thai

- 600 g. d'entrecôte
- 2 échalotes
- 2 oignons nouveaux
- 2 citrons verts
- 1 bouquet de coriandre fraîche
- 1 bouquet de menthe fraîche
- 1 piment oiseau (facultatif)
- 1 à 2 c.s. de sucre roux
- Sel si nécessaire

Pour la marinade :

- 2 gousses d'ail
- 3 c.s. de sauce soja

- 1 Faites mariner la viande 15 à 20 min. dans la sauce soja et l'ail pilé puis saisissez-la 2 à 3 min. de chaque côté.
- 2 Laissez-la reposer quelques minutes sous une feuille de papier aluminium puis coupez-la en lamelles de 1 cm d'épaisseur.
- 3 Préparez la sauce en associant la marinade filtrée, le jus des citrons, le piment coupé finement, les échalotes et les oignons ciselés, le sucre puis les feuilles de coriandre et de menthe ciselées.
- 4 Servez la viande nappée de sauce thai et accompagnée de haricots coco plats cuits à la vapeur.

Alternative viande :

L'entrecôte peut être remplacée par du faux-filet.

