

Salade de boeuf au vermicelle de riz

Salade chaude originale de boeuf et de champignons noirs aux vermicelles de riz relevée d'une pointe de gingembre.



Wok



Mise en place

Faire mariner la viande de bœuf très finement émincée dans la sauce huître pendant 1 heure.

Faire cuire les nouilles de riz dans de l'eau bouillante pendant 3 minutes.

Égoutter et rincer soigneusement sous l'eau froide pour les refroidir.

Avec des ciseaux, hacher grossièrement les nouilles en morceaux de 10 cm de long.

Mise en oeuvre

Chauffer de l'huile dans un wok ou dans une grande casserole. Ajouter l'ail, le gingembre, l'émincé d'oignon nouveau et la viande de bœuf mariné et laisser cuire 3 minutes à feu moyen, en remuant régulièrement.

Ajouter les nouilles de riz.

Bien remuer pour enrober les nouilles de riz de sauce.

Dresser en ajoutant de l'oignon et si possible des graines de sésame.

Assaisonner avec la vinaigrette.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
SAUCE HUITRE	6657	30 g
Boeuf (rond gîte)		50 g
Gingembre frais		0 g
Ail		0 g
Oignons blancs		20 g