

# Ramen au boeuf et brocoli

- La délicieuse recette facile de Ramen au boeuf et brocoli!



## Ingrédients :

- 2 cuillères à soupe d'huile, divisée
- 1 lb (453 g) de steak de flanc, tranché finement contre le grain
- 1 cuillère à soupe de sauce soja faible en sodium
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de riz
- 3 tasses de brocoli
- 4 gousses d'ail émincées
- 3 paquets de nouilles Ramen sans les assaisonnements

## Sauce :

- 1/4 de tasse (65 ml) d'eau
- 3/4 de tasse (190 ml) de bouillon de bœuf
- 1 cuillère à soupe de gingembre émincé
- 2 cuillères à soupe d'huile de sésame
- 2 cuillères à soupe de fécule de maïs
- 6 cuillères à soupe de sauce aux huîtres
- 6 cuillères à soupe de sauce soja (faible en sodium)
- 2 cuillères à soupe de vinaigre de riz
- 1 cuillère à soupe de cassonade
- 1 cuillère à thé de Sriracha
- Graines de sésame

## Préparation :

1. Ajouter le steak, 1 cuillère à soupe de sauce soja et une cuillère à soupe de vinaigre de riz dans un bol de taille moyenne. Laissez mariner pour au moins 1 heure ou toute la nuit.
2. Pendant ce temps, mélanger tous les ingrédients de la sauce dans un bol.
3. Faites cuire les nouilles selon les instructions du paquet. Mettre de côté.
4. Ajouter 1 cuillère à soupe d'huile dans une casserole. Ajouter le brocoli et faire sauter à feu moyen jusqu'à ce que ça soit tendre. Retirer le brocoli et mettre de côté.
5. Ajouter le restant de l'huile.
6. Ajouter le bœuf et faire sauté pour 1 à 2 minutes. Ajouter l'ail.
7. Ajouter le brocoli et la sauce. Mélangez et laissez mijoter pendant 1 à 2 minutes.
8. Ajouter les nouilles. Mélanger.
9. Servir et garnir de graines de sésame!

“ *Une recette de nouille au boeuf et au brocoli qui va vous rappeler votre CÉGEP!*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)