

metro



Sauté de bœuf et de poivrons rouges épicé

Évaluer cette recette ☆☆☆☆☆ 0 Vote

4 PORTIONS | 0:01 PRÉPARATION | 0:14 CUISSON | 0:15 TEMPS TOTAL

Ingrédients

15 ml (1 c. à soupe) Huile végétale

225 g (1/2 lb) De lanières de boeuf

15 ml (1 c. à soupe) Sambal oelek (pâte de piment frais)

30 ml (2 c. à soupe) Sauce soya

1 Bouteille de sauce pour sauté orange et gingembre

250 ml (1 tasse) De poivrons rouges, tranchés minces

250 ml (1 tasse) De graines de soya congelées, décongelées et rincées

Préparation

Dans une grande sauteuse, faire chauffer l'huile végétale à feu moyen-vif. Ajouter le bœuf et le faire cuire pendant 3 minutes.

Ajouter la sauce soya VH MD et le sambal œlek, puis poursuivre la cuisson jusqu'à ce que la viande soit dorée et enrobée de sauce soya VH MD, ce qui devrait prendre environ 4 minutes de plus. Retirer le bœuf de la poêle et réserver.

Ajouter les poivrons et les graines dans la sauteuse. Faire sauter pendant 4 minutes à feu moyen-vif.

Remettre le bœuf dans la sauteuse et ajouter la sauce pour sauté orange et gingembre VH MD. Laisser mijoter pendant 3 minutes, puis servir sur un lit de riz.

Source : V-H

Accords bières et mets



Robuste et maltée

Appréciée pour ses arômes grillés. Des saveurs de caramel et de malt grillé soulignent le caractère houblonné et amer de cette bière au corps moyen.

Mentions légales

Metro Richelieu inc. , ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
