Émincé de bœuf Asia-Occi. Du Chef Mario,

Préparation pour 4 personnes.

**Ingrédients :**

1 lb (680g) de bœuf, intérieur de ronde, haut de surlonge, bifteck français etc. à votre gout.

**Les légumes :**

1 piment rouge coupé en lanière

1 oignon même chose

1 carotte même chose

2 branches de céleri même chose

2 échalotes

1 tomate

1 petite tangerine coupée en cube pour un petit gout fruité

3 gousses d’ail émincé

Un peu de Persil frais

**Les liquides :**

1 c, à soupe (15 ml) de sauce Chinoise mélanger mélange maison une gousse d’ail émincée dans la sauce Soya ou soja si vous êtes en Europe,

1 c, à soupe (15 ml) de sauce aux huitres

¼ de tasse (60 ml) sauce Général Tao faite maison

La recette ¼ de tasse (60ml) de sauce soya ou soja, légère 1 C, à soupe (15 ml) de cassonade brune 2 C’à soupe (15 ml) de ketchup aux chili 3 C, à soupe (45 ml) de mélasse 2 Gousses d’ail en purée. Voilà vous avez votre recette de sauce général Tao maison sans agents de conservations.

1 c, à soupe (15 ml) d’huile d’olive extra vierge

3 c, à soupe (45 ml) de vinaigre de cidre de pomme

1 c, à soupe (15 ml) de moutarde de Dijon au miel

 **¼** detasse de Saké vous pouvez le remplacé par un vin fruité.

1 tasse (235 ml) de bouillon de bœuf

**Les épices :**

 1 C, à thé (5 ml) de poudre d’ail

 1 C, à thé (5 ml) de paprika fumée au bacon

 Sel et poivre.

**Préparation :**

Faite chauffer au mode sauté après 2 minutes ajoutées

l’huile d’olive et le vinaigre de cidre de pomme.

Mettre tous les légumes laissé mijoter durant 5 autres minutes et déglacé, avec votre saké ajoutée la viandes et toutes les sauces et les épices et la tangerine et le bouillon de bœuf laisser encore mijoté 5 minutes.

Annuler, et passer au mode poulet Cuire15 minutes enlever la vapeur et servir avec riz blanc pour mélanger votre mélange miam miam.