

LE COUP DE GRÂCE



Chop suey de la mort

- Préparation : 45 min
- Cuisson : 15 min
- Portions : 4

Ingrédients

- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 gros oignon espagnol, haché finement
- 2 grosses branches de céleri tranchées finement
- 3 grosses gousses d'ail, hachées finement
- 1 c. à thé de gingembre frais râpé finement
- 450g de porc/veau/boeuf mélangés hachés
- 250g de poitrine de poulet, coupée en cubes
- 1/2 poivron rouge, coupé en lanières
- 1/2 poivron vert, coupé en lanières
- 227 g de champignons blancs, coupés en deux
- 1 tasse de brocoli coupé en moyens fleurons
- 1/2 tasse de bouillon de boeuf
- 1/4 tasse de sauce soya
- 1 c. à thé de fécule de maïs diluée dans 1/4 tasse d'eau froide
- 450 g de fèves germées, rincées et égouttées
- Sel et poivre du moulin

Préparation

- Dans une grande casserole chauffée à feu moyen, ajouter l'huile d'olive puis ajouter l'oignon, le céleri, l'ail et le gingembre. Faire revenir pendant 4 à 5 minutes pour attendrir le tout en remuant régulièrement.
- Augmenter à feu moyen-élevé, ajouter la viande hachée et le poulet puis poivrer à fond. Mélanger la vie et cuire pendant 3 à 4 minutes ou jusqu'à ce que la viande soit légèrement rosée.
- Réduire à feu moyen puis ajouter les poivrons, les champignons, les brocolis, le bouillon de boeuf et la sauce soya. Bien mélanger, couvrir et laisser cuire pendant 2 à 3 minutes ou jusqu'à ce que les brocolis soient tendres.
- Ajouter le mélange de fécule de maïs, bien remuer et cuire pendant 2 minutes pour épaissir légèrement.
- Ajouter les fèves germées, mélanger le tout et cuire pendant 1 minute. Servir immédiatement et arroser avec plein de sauce soya au goût !

Aubergiste, à boire



+/- 30\$ [Chacra Barda Pinot Noir 2015](#)

Un vin de la mort, pour une chop suey de la mort. Un Pinot au pays du tango! On a du caractère, un nez de fruit rouge, de fumé et une petite touche d'épice en final. La bouche a du caractère, un peu compact, avec une superbe fraîcheur.