

Bœuf sauté aux oignons et aux nouilles

Servings: 4 **Prep:** 20 min **Cook:** 40 min **Total:** 40 min

Ingredients

- **1.06 lb** Rumsteck cru
- **2 tasse** Nouilles de blé sèches
- **2.5 tasse** Oignon
- **2 tasse** Carotte
- **2.5 c. à soupe** Sauce soja
- **1 c. à soupe** Miel
- **1.5 c. à soupe** Fécule de maïs
- **1 c. à soupe** Huile
- **1 c. à soupe** Ail
- **1 c. à soupe** Gingembre
- **1 tasse** Eau froide
- Poivre *(selon votre goût)*

Instructions

1. 1. Coupe le bœuf en fines lamelles, l'oignon en demi-rondelles et la carotte en bâtonnets. Hache l'ail et râpe le gingembre.
2. 2. Cuis les nouilles selon le paquet, puis égoutte-les juste avant la fin de cuisson.
3. 3. Délaye la fécule dans l'eau froide, puis ajoute la sauce soja, le miel et le gingembre.
4. 4. Saisis le bœuf dans 2 g d'huile pendant 2 à 4 min, puis réserve-le.
5. 5. Fais revenir l'oignon et la carotte dans les 2 g d'huile restants pendant 6 à 8 min (avec un peu d'eau si besoin). Ajoute l'ail pour 30 secondes.
6. 6. Verse la sauce dans la poêle, puis ajoute les nouilles et le bœuf. Mélange 1 à 2 min jusqu'à épaississement. Poivre et sers.

Generated by Recipe Bro