

La Marmite de Claude

BOEUF SAUCE MERVEILLE

INGREDIENTS (pour 4 personnes)

600 g d'entrecôte épaisse
6 oignons
8 tomates
maïzena
3 dl d'huile d'arachide
1 c à s de curcuma
3 c à s de persil haché
1 morceau de gingembre
5 gousses d'ail

RECETTE

*Couper finement les oignons et les tomates, écraser 5 gousses d'ail.
Faire chauffer le wok **p5**, mettre l'huile et faire dorer la viande, la réserver.
Faire revenir les oignons dans le jus de viande, ainsi que les tomates, l'ail et le curcuma.
Laisser compoter 7 à 8 mn **p3**.
Remettre la viande et faire cuire 3 à 4 mn **p5**.
Rectifier le sel et le poivre.
Servir aussitôt avec du persil haché.*

p1 à p5 = positions du thermostat sur wok électrique