Mmmmh!

Boeuf sauté au basilic Thaï

Ingrédients

1 k g de steak tache noire ou équivalent
10 càs de sauce d'huître
3 càc de pâte de piment ki mao (ail, échalote, piment)
2 càs de sauce soja claire
2 bouquets de basilic thaï
4 càs de sucre de palme
2 oignons
8 càs d'huile végétale
400 g de riz thaï

Personnes: 10

Temps de cuisson: 20

Temps de préparation: 20

Instructions

Cuire le riz thaï au cuiseur de riz.

Couper le boeuf en fines et longues lamelles. Eplucher et émincer l'oignon en demi-rondelles.

Réaliser, si nécessaire, la pâte ki mao en plaçant 1 échalote ciselée, 1 grand piment rouge émincé et 1 gousse d'ail dégermée dans un mortier. Réduire au pilon en une pâte dense.

Faire chauffer l'huile d'arachide dans un wok. Quand elle fume, y mettre les oignons et remuer quelques instants. Rajouter ensuite la pâte ki mao puis le boeuf. Bien saisir ce dernier.

Ensuite, napper de sauce d'huître et verser un peu de sauce soja. Ajouter ensuite un peu de sucre de palme et, pour terminer, parsemer la préparation de larges feuilles de basilic thaï pour donner un parfum incomparable à ce plat certes relevé, mais très raffiné. La couleur doit être brunâtre et le tout doit sentir la réglisse.

Servir avec du riz thaï.

Envie de partager votre expérience sur les réseaux sociaux ? #MMMMHBXL #LESSECRETSDUCHEF

Envie de réserver votre prochain cours, d'acheter les ingrédients ou les ustensiles ?

www.lessecretsduchef.be