

# Wok de boeuf aux légumes





# Les ingrédients

- 750 g Rumsteck de bœuf
- 3 Carottes
- 2 Poireaux
- 3 Oignons jaune
- Sauce soja salée
- 1 cube Bouillon de bœuf
- 2 c. à s. Huile d'arachide
- Graines de sésame
- Sel, poivre

# La recette

### Etape 1

Peler les carottes et les émincer dans la longueur.

Fendre les poireaux en deux et les rincer soigneusement en écartant les feuilles. Conserver seulement la partie la plus tendre des fanes. Les couper en lanières.

### Etape 3

Peler les oignons et les couper en rondelles.

Faire chauffer l'huile dans un wok et y saisir les lamelles de bœuf une minute en remuant bien, retirer la viande et réserver.

Mettre les légumes dans le wok avec le bouillon et faire cuire 15 minutes.

## Etape 6

Ajouter les lamelles de viande, les arroser de sauce soja et poursuivre la cuisson 5 minutes. Servir aussitôt avec des graines de sésame sur le dessus.



