

# Bœuf aux oignons

## Ingrédients (pour 4 personnes)

### Marinade

1 càc de bicarbonate de sodium  
1 càS de sauce soja foncée  
1 càS de vin de riz  
2 càc de fécule de maïs  
4 càS d'eau

### Sauce

2 càS de sauce huître  
1 càS de sauce soja foncée  
1 càc de sucre  
2 càc de fécule de maïs  
25 cl de bouillon de bœuf

### Préparation

500 g de viande de bœuf à griller  
2 gousses d'ail  
5 oignons  
1 càc de poivre  
1 càS d'huile de sésame

### Accompagnement

4 bols de riz blanc

## Préparation

### La viande

Émincer la viande de bœuf en fines lamelles.

Préparer la marinade en mélangeant la fécule de maïs avec un peu d'eau puis le reste des ingrédients.

Dans un saladier, bien mélanger la viande avec la marinade et laisser reposer pendant au moins 1 heure au frais.

Prévoir de remettre la viande à température ambiante  $\frac{1}{4}$  d'heure avant la cuisson.

### Cuisson

Faire cuire le riz.

Éplucher le oignons en lamelles pas trop fines.

Préparer la sauce dans un bol.

Hacher finement l'ail.

Faire chauffer le wok ou une grande poêle à feu vif avec 4 cuillères à soupe d'huile neutre.

Faire revenir la viande pendant 2 minutes pour avoir une belle coloration, réserver dans un plat.

Remettre de l'huile dans le même wok et, toujours à feu vif, faire revenir les lamelle d'oignons pendant 1 minute  $\frac{1}{2}$  en remuant bien pour qu'elles ne brûlent pas.

Baisser à feu moyen, mouiller avec la sauce et remuer.

Dès que la sauce épaissit, remettre le bœuf dans le wok pour une dernière minute de cuisson.

En fin de cuisson ajouter l'ail et le poivre, mélanger puis ajouter l'huile de sésame, mélanger.

Servir avec le riz blanc.

