

# Sauté de vermicelles de riz, lanières de boeuf, sauce Satay au lait de coco

## Recette pour 4 personnes



## Description

Dans un bol, vous allez retrouver l'ensemble des ingrédients dans un mélange harmonieux et riche en couleurs.

## Ingrédients

### Ingrédients

- 800 Gr Rumsteck
- 135 Gr Vermicelles de riz
- 135 Gr Pousse de soja
- 135 Gr Champignons shimeji
- 2 Unité(s) Échalote
- 1 Gros(se)(s) Carotte
- 0.50 Botte(s) Radis
- 20 Gr Pâte de satay
- 135 Ml Lait de coco
- 10 Gr Gingembre frais
- 65 Ml Huile d'olive
- 15 Gr Gros sel
  
- Sel et poivre

### Sauce arachide

- 30 Ml Sauce hoisin
- 30 Ml Sucre
- 45 Ml Eau
- 30 Ml Beurre d'arachide
- 1 Unité(s) Jus de lime
- 15 Ml Arachides
- 4 Branche(s) Coriandre fraîche
  
- Sel et poivre

## Préparation

Temps de préparation **30.00 mins**

### Mise en place

Épluchez puis coupez en fines lamelles les carottes. Épluchez et émincez les oignons. Lavez les radis et coupez-les en 4 suivant leurs grosseurs. Lavez les pousses de soya et égouttez-les. Épluchez le gingembre et taillez-le en petite brunoise (petits cubes). Coupez le bœuf en fines lamelles.

### Les vermicelles

Dans une casserole, faites bouillir un gros volume d'eau salée (10 gr de sel au litre d'eau). Plongez les vermicelles dans l'eau bouillante durant 2 minutes.

Ensuite refroidissez-les à l'eau froide et égouttez. Versez un filet d'huile d'olive.

### Le boeuf

Dans un wok avec de l'huile d'olive chaude, faites revenir vos lamelles de bœuf pendant environ 2 minutes.

Réservez sur une plaque et assaisonnez.

### Les garnitures

Dans le même wok bien chaud avec un filet d'huile, faites suer votre oignon émincé avec une pincée de sel. Ajoutez vos lamelles de carotte, laissez cuire 5 minutes, ajoutez-y les champignons (Shiméji), et cuire encore 2 minutes.

### Sauce aux arachides

Dans une petite casserole, mettez l'eau, le sucre et la sauce Hoisin et portez à ébullition. Retirez du feu et incorporez le beurre d'arachide et le jus de lime en mélangeant au fouet. Assaisonnez de sel.

### Finitions

Au moment de servir, ajoutez dans le wok les radis, les pousses de soya, le lait de coco, la viande, le gingembre, la pâte de Satay et les nouilles, bien réchauffer l'ensemble.

**Bon appétit!**