

## BOEUF FACON THAÏ :



**TAPEZ POUR SAISIR UNE LÉGENDE.**

### Ingrédients 4 personnes:

- 500 gr de filet de boeuf (petite tête bourguignon ou châteaubriand)
- 1 petit oignon
- 2 gousses d'ail
- 30 gr de gingembre frais
- 2 branches de cèleri vert(sans les feuilles)
- 1 poivron rouge
- 1 c à s d'huile de maïs
- 1 c à s de pâte de piment thaï
- 4 c à s de sauce de soja clair
- 2 c à s de sauce de soja foncée(épaisse)
- 4 c à s de sauce d'huître
- 2 c à s de sucre
- 50 gr de basilic thaï

1° Émincer le boeuf en fines lamelles, couper le cèleri et le poivron en languettes. Émincer très finement l'ail, l'oignon et le gingembre.

2°Mettre un wok à chauffer avec une c à s d'huile et faire saisir l'oignon, le gingembre et l'ail, lorsqu'ils sont bien dorés ajouter successivement la pâte de piments, les 2 sauces de soja, la sauce d'huîtres et le sucre(le mieux c'est de mélanger les sauces et le sucre dans un bol ensemble puis verser la préparation dans la wok)  
immédiatement après avoir versé le mélange de sauces ajouter les lamelles de boeuf et faire sauter, ajouter les légumes et le basilic thaï et faire sauter encore 2 minutes puis servir aussitôt avec le riz parfumé de votre choix.