

Bœuf lúc lắc

1 h 30 · 2 personnes

Dont 1 h de marinade.



INGRÉDIENTS

2 filets de bœuf
1 filet de sauce soja salée
1 filet de vinaigre de riz
1 filet de sauce huître
1 oignon
1 gousse d'ail
160g de riz
1 tomate
4 rondelles de concombre
2 rondelles de citron
1 poignée de cébette
2 œufs
Sel, poivre
1 c-à-c de sucre
1 c-à-s de maïzena
1 c-à-s de concentré de tomates
1 noix de beurre pour le riz
2 filets d'huile pour les cuissons

ON PASSE EN CUISINE

1. Le bœuf mariné : Découpez le bœuf puis placez-le dans un bol. Versez la sauce soja, le vinaigre de riz et la sauce huître.
2. Ajoutez ensuite l'oignon et la gousse d'ail hachés finement.
3. Assaisonnez : sel, poivre et un peu de sucre pour atténuer le goût vinaigré.
4. Mélangez bien et laissez mariner le tout 1h au frigo.
5. Le riz : Pendant ce temps, prépare le riz. Faites-le cuire dans de l'eau bouillante salée. Une fois la cuisson terminée, ajoutez une noix de beurre, mélangez et mettez-le de côté.
6. Les légumes : Coupez quelques légumes pour la fraîcheur : des rondelles de tomates et de concombre, du citron et de la cébette pour parfumer le tout.
7. L'assemblage : Une fois le temps écoulé, faites chauffer une poêle avec de l'huile pour saisir à feu vif la marinade de bœuf. Versez un peu de maïzena pour l'épaissir et lui donner une belle texture fondante.
8. À côté, versez le riz et ajoutez du concentré de tomate dans une poêle avec de l'huile, assaisonnez et faites dorer 5 minutes.
9. Les œufs : Faites cuire les œufs au plat en gardant le jaune coulant, puis déposez-les sur les assiettes au moment du dressage.
10. Le dressage : Placez au dressage : le riz au centre, le bœuf mariné sur le côté et agrémentez de tomate, concombre et de citron, sans oublier l'œuf bien coulant.