



RECETTE AVEC



Riz au boeuf, champignons
et noix de cajou



Préparation : 45 min
6 personnes
Cuisson : 25 min

Ingrédients

Pour la recette de riz au boeuf, champignons et noix de cajou :

- 600 g Viande de boeuf (filet ou rumsteck)
- 4 c. à soupe Sauce soja
- 1 c. à soupe Sauce d'huître
- 1 c. à soupe Porto rouge
- 2 c. à soupe Vinaigre de riz
- 1 c. à soupe Cassonade
- 1 Gousse d'ail
- 2 cm Gingembre
- 1 Échalote
- 1 pincée Piment

Pour l'accompagnement :

- 300 g Riz
- 1 tête Brocoli
- 2 Échalotes
- 250 g Champignon de Paris
- 50 g Noix de cajou
- Coriandre fraîche
- Huile d'arachide
- Sel et poivre

1

Commencez cette **recette de riz au boeuf, champignons et noix de cajou** en coupant la viande en lamelles. Pelez et hachez l'ail, l'échalote et le gingembre.

2

Mélangez tous les ingrédients de **la marinade**. Ajoutez le boeuf, l'ail, l'échalote et le gingembre. Laissez mariner 1 h.

3

Faites cuire le riz. Détaillez le brocoli en bouquets. Plongez-les 3 min dans de l'eau bouillante salée. Égouttez. Coupez les champignons en morceaux. Faites revenir les échalotes ciselées avec l'huile dans une sauteuse. Ajoutez les champignons, 5 min à feu vif, puis le brocoli 5 min encore. Salez, poivrez.

4

Saisissez la viande dans un wok 5 min à feu vif. Servez-la avec **le riz et les légumes**, parsemés de noix de cajou et de coriandre.

