

//



Lamelles de boeuf à la thaï

Pour 6 personnes

Préparation : 15 min. et 1 h pour la marinade

Cuisson : 3 à 4 min. de chaque côté



INGREDIENTS

800 g de rumsteck

1 gousse d'ail

1 bâton de citronnelle

1/2 c. à café de curry

Huile d'olive

Sauce soja

Riz thaï en accompagnement

Ingrédients sauce cacahuète

2 c. à soupe de cacahuètes grillées et salées

25 cl de crème fraîche liquide

1 c. à soupe de ketchup épicé

1 c. à soupe de pâte de curry

Retirer la graisse du rumsteck et le couper en lamelles de 1,5 cm d'épaisseur.

Les glisser sur des piques en bois. Mettre à mariner avec un peu d'huile d'olive, la citronnelle, le curry et l'ail écrasé

pendant 1 heure.

Allumer la plancha. Faire cuire pendant 5 minutes les brochettes de boeuf bien égouttées en les retournant souvent.

Servir bien chaud avec du riz blanc et la sauce soja. Pour plus de raffinement, vous pouvez accompagner

les brochettes d'une sauce aux cacahuètes.

Sauce cacahuètes

Mixer l'ensemble des ingrédients. Rectifier l'assaisonnement et mettre dans une saucière.

Recette de Forge Adour

//

//