Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Bœuf au basilic thaï

Ingrédients

, 800 g de steak tache noire, 8 càs de sauce d'huître, 2 càc de pâte de piment ki mao, (ou bien 1 échalote, un piment rouge et une gousse d'ail, du sel), 1 càs de sauce soja claire, 1 bouquet de basilic thaï, 3 càs de sucre de palme, 1 oignon, 4 càs d' huile d'arachide, 200 g de riz thaï

Préparation

Cuire le riz. Le garder au chaud.
Couper le boeuf en fines et longues lamelles. Eplucher et émincer l'oignon en demi-rondelles.
Réaliser (ou acheter) la pâte ki mao en plaçant 1 échalote ciselée, 1 grand piment rouge émincé et 1 gousse d'ail dégermée dans un mortier. Réduire au pilon en une pâte dense. Samer. Mélanger.
Faire chauffer l'huile d'arachide dans un wok. Quand elle fume, y mettre les oignons et remuer quelques instants. Rajouter ensuite la pâte ki mao puis le boeuf. Ne pas mélanger.
Ensuite, rapidement napper de sauce d'huître (secouer la bouteille pour que ça sorte !) et verser un peu de sauce soja.
On peut maintenant le faire sauter en remuant (cela s'appelle le « stir-fry »)
Ajouter ensuite un peu de sucre de palme, mélanger et, pour terminer, parsemer la préparation de larges feuilles de basilic thaï.
Servir avec le riz thaï.

Commentaires

Vous pouvez réaliser la pâte ki mao en mixant des grands piments rouges, de l'ail et des échalotes.

Notes :