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

# Boeuf cru au basilic thai et piments

## Ingrédients

## Préparation

Mise en place :
Emincez très fin le boeuf, coupez-le en fines lanières, mettre au frais.
Emincez les feuilles de basilic thai et 4 piments, en fonction du goût pour la quantité.

Préparez la sauce :
4 cuillères de sauce soja, 2 cuillères de sauce poisson, 1,5 galet de sucre de palme râpé ou 2 cuillères à soupe de sucre de canne brut, 6 cuillères d'huile de sésame, bien faire fondre le sucre, rajouter le jus d'un citron vert, et mélanger avec le basilic thai et les piments.
Laissez reposer 15 minutes, goutez l'assaisonnement

Le gout doit être légèrement sucré. Rectifiez avec du sucre au besoin.
Mélangez le soja avec le dressing
Rajoutez à cette préparation le boeuf émincé, mélangez et laissez reposer au frigo pendant 30 minutes.
Bien mélanger avant de servir, vérifier l'assaisonnement, si manque de sel, rajouter de la sauce poisson ou de la sauce soja, du sucre au besoin.

## Notes :