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

Boeuf sauté au wok, ki mao et basilic thaï

Ingrédients

800 g de steak tache noire, 8 càs de sauce d'huître, 2 càc de pâte de piment ki mao, 1 càs de sauce soja claire, 1 bouquet de basilic thaï, 3 càs de sucre de palme, 1 oignon, 4 càs d' huile végétale, 200 g de riz thaï,

Préparation

Couper le boeuf en fines et longues lamelles. Eplucher et émincer l'oignon en demi-rondelles.
Réaliser (si nécessaire) 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.
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. Bien saisir ce dernier.
Ensuite, napper de sauce d'huître et verser un peu de sauce soja. (Facultatif : incliner le wok vers la flamme et flamber la préparation.)
Ajouter ensuite un peu de sucre de palme et, pour terminer, parsemer la préparation de larges feuilles de basilic thaï pour donner un parfum incomparable à ce plat certes relevé, mais très raffiné. La couleur doit être brunâtre et le tout doit sentir la réglisse.

Commentaires

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

Notes :