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

Boeuf sauté aux piments et basilics thaï (Nua Phad Bai Kha Prow)

Ingrédients

-500 g d' entrecôte de boeuf, -8 càs d' huile végétale, -6 càs de sauce d'huître, -10 càc de pâte de piment ki mao, -1 Unité oignon, -5 càs de sauce soja claire, -2 càs de sucre de palme, -1 bouquet de basilic thaï, -1 Bouquet Basilic sacré,

Préparation

Couper le boeuf en fines mais grandes lamelles. Emincer finement l'oignon.
Dans un wok, faire frire préalablement les feuilles de basilic sacré
Faire chauffer dans un wok l'huile d'arachide. Quand elle fume, mettre les oignons et saisir le tout. Rajouter ensuite la pâte ki mao et ensuite y ajouter le boeuf. Bien saisir ce dernier. Ensuite, ajouter la sauce d'huître et la sauce soja.
Incliner le wok vers la flamme et flamber la préparation. Ce n'est pas indispensable, et cela peut être dangereux, donc soyez prudents!
Ajouter un peu de sucre de palme, refaire éventuellement flamber le tout et, pour terminer, parsemer la préparation de larges feuilles de basilic anisé.

Commentaires

Pâte de piment ki mao : mélange d'ail, échalote, et chili thaï frais

Notes :