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

Crèpes chinoises avec émincé de boeuf

Ingrédients

Préparation

Prenez une casserole moyenne, ajoutez gingembre, jeunes oignons, anis étoilés, vin, sauce de soja et eau pour faire cuire à feu doux la viande de boeuf pour +/- 30 min. Retirez le boeuf et laissez refroidir. Une fois refroidi, coupez le morceau de b?uf en fine tranches.
Prenez un saladier, mélangez 200 g de farine pour pain blanc, 1 verre d`eau chaude et 1 verre d`eau froide afin d`obtenir une pâte plus ou moins lisse. Laissez la pâte reposer pendant +/- 20 min et ensuite travaillez la pâte jusqu`à lisse.
Divisez le morceau de pâte en 3-4 morceaux, aplatissez chaque morceau en grande crêpe. Faites cuire les crêpes avec un peu d`huile.
Pour la sauce, faites chauffer 2 càs d`huile, ajoutez 2 càs de pâte de soja sucrée, 1/2 càs de sucre fin et un peu d`eau, bien mélanger.
Coupez le poireau en fine lamelles.
Pour servir, prenez une crêpe, tartinez-la de sauce, mettez quelques tranches de boeuf et lamelles de poireau, enroulez le tout en forme de rouleau et servez !

Commentaires

Pour le boeuf : 500 g de viande de boeuf (bouilli de boeuf sans l`os de préférence) Assaisonnement : 1 poireau 2 càs d`huile végétale

Notes :