

# Bulgogi

**Difficulté :** Facile

**Préparation :** 10 min / **Cuisson :** 2 à 3 min

## Ingrédients pour 2 personnes :

- ✓ 350 g d'onglet
- ✓ 100 g d'oignons
- ✓ 150 g de champignons de saison

## Pour la marinade :

- ✓ 40 ml de sauce de soja
- ✓ 1 oignon
- ✓ 1 gousse d'ail
- ✓ 20 g de sucre
- ✓ Poivre
- ✓ 10 ml d'huile de sésame
- ✓ 1 cuil à café d'huile d'olive

## Préparation :

*Recettes de Caline*

Nettoyez et couper vos champignons en lamelles.

Faire une marinade avec la moitié de l'oignon coupé grossièrement, l'huile de sésame, la sauce soja, l'ail, le sucre en poudre et le poivre, mélangez le tout ou encore vous pouvez mixer la marinade

Coupez votre morceau de boeuf en très fines lamelles et mettez-les dans la marinade, réserver.

Faites chauffer une poêle antiadhésive, verser 1 cuil à café d'huile d'olive dans la poêle et y faire revenir les champignons et l'autre moitié d'oignon coupé très finement, il faut qu'il soit légèrement coloré.

Salez, poivrez.

Ajoutez la viande dans la poêle, dispersez les lamelles de viande correctement laissez cuire 2 à 3 min

Vous reste plus qu'à dresser vos assiettes

**Bon appétit à toutes & tous !!**