

# Boeuf Lôc Lac

- **Difficulté** : Facile
- **Préparation** : 10 min / **Marinade** : 1 h
  - **Cuisson** : 20 min

## Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 kg de boeuf
- 4 cuil à soupe de concentré de tomates
- 6 cuil à soupe de sauce soja
- 1 cuil à soupe de maïzena
  - 2 cuil à café d'ail
  - 2 cuil à soupe d'huile
  - 5 cuil à soupe d'eau
  - Sel / Poivre

## Préparation :

Mettre dans un saladier le concentré de tomate, la sauce soja, la maïzena, les deux gousses d'ail épluché et coupé en deux, un peu de poivre et une très légère pointe de sel, bien mélanger le tout.

Coupez la viande en petits cubes et placez-la dans le saladier, bien mélanger et couvrir d'un film alimentaire avant de placer au frais pour minimum 1 heure.

Faites chauffer l'huile dans un wok et jetez-y les morceaux de boeuf et la marinade. Une fois saisis sur toutes les faces, enlevez-les du wok, et réservez-les sur une assiette (ou le saladier qui a servi pour la marinade).

Mettre les 5 cuil à soupe d'eau dans la sauce, remettre la viande et laisser sur le feu quelques minutes afin que tout reste chaud.

Vous reste plus qu'à passer à table *Recettes de Caline*

**Bon appétit à toutes & tous !!**