

Poêlée de riz sauté au boeuf

Difficulté : Facile

Préparation : 10 min / **Cuisson :** 20 min env

Ingrédients pour 4 personnes :

- ✓ 300 g de riz parfumé
- ✓ 50 cl de bouillon de volailles
 - ✓ 400 g de boeuf
 - ✓ 4 carottes
 - ✓ 2 gousses d'ail
- ✓ 1 cuil à café de gingembre en poudre
- ✓ 2 cuil à soupe d'huile de sésame
 - ✓ 1 cuil à café de sel

Préparation : *Recettes de Celine*

Rincez le riz dans une passoire sous l'eau froide jusqu'à ce qu'elle soit limpide, égouttez-le bien.

Portez le bouillon de volaille à ébullition avec le riz, laissez gonfler env.15 min sur feu doux, sans jamais soulever le couvercle.
Egrainer le riz avec une fourchette.

Coupez la viande en fines lamelles.

Râpez grossièrement les carottes.

Cuire la viande dans un peu d'huile chaude env. 3 min, retirez, salez.

Ajoutez un peu d'huile.

Faites sauter en remuant les carottes env. 5 min.

Ajouter le riz, l'ail et le gingembre, faites sauter en remuant brièvement.

Ajoutez la viande avec le jus de cuisson, réchauffer et finir par un filet d'huile de sésame.

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!