



Bœuf au gingembre

Ingrédients pour 6 personnes

- 1 kg de viande de bœuf (comme pour faire un bourguignon)
- 1 gros oignon (il faisait 200gr)
- 2 gousses d'ail
- 40 gr de gingembre frais
- sel et poivre
- 3 dl d'eau
- 1 bouillon cube
-

Préparation :

Faites revenir les morceaux de viande dans une sauteuse avec une lchette d'huile, sur toutes ses faces pendant quelques minutes pour la saisir.

Eplucher et émincer l'ail et l'oignon.

Enlever les morceaux de viande et les couper en lanières, pendant ce temps faire revenir l'ail et l'oignon doucement dans la sauteuse avec une deuxième lchette d'huile pendant 5mn.

Eplucher le gingembre et le râper. Remettre la viande en lanière et le gingembre dans la sauteuse. Ajouter le sel, le poivre, le bouillon cube et l'eau. Couvrir et laisser cuire $\frac{1}{4}$ d'heure.

Servir avec du riz ou des pommes de terre à l'eau.