Bœuf sauté au wok et jeunes oignons

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

6 jeunes oignons
500 grammes steaks (coupé en lanières)
4 cuillères à soupe de sauce soja
4 cuillères à soupe de sauce d’huître
huile d'arachide
4 gousses d'ail (émincées)
5 centimètres de gingembre (épluché et émincé)
poivre noir
graines de sésame

Méthode de préparation

1. **Coupez les jeunes oignons en tronçons de 4 à 5 cm.**
2. **Mélangez le steak, la sauce soja et la sauce d’huître. Laissez mariner pendant 1 heure.**
3. **Faites chauffer le wok à blanc et ajoutez un filet d’huile d’arachide. Faites sauter les lanières de steak jusqu’à ce qu’elles commencent à colorer. Ajoutez l’ail, le gingembre et les jeunes oignons. Mélangez bien et assaisonnez avec du poivre noir. Garnissez de graines de sésame.**