Tranches de boeuf marinés aux légumes chinois pour le wok

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

500 grammes de tranches de boeuf (marinés)
600 grammes de légumes pour wok (chinois)
250 grammes de nouilles (chinoises)
2 cuillères à soupe de sauce soja
2 décilitres de bouillon de poule
huile d'olive
oignons de printemps (coupés finement)
coriandre (finement hachée))
poivre noir

Méthode de préparation

1. **Portez 2 litres d'eau à l'ébullition et plongez-y les nouilles. Retirez la casserole du feu et laissez reposer durant 4 minutes. Détachez les nouilles à l'aide d'une fourchette. Egouttez-les, rincez-les à l'eau froide et égouttez à nouveau.**
2. **Faites chauffer l'huile d'olive dans un wok et faites-y cuire les légumes chinois, en remuant. Versez-y la sauce soja et le bouillon de poule.**
3. **Ajoutez les tranches de boeuf marinés et poursuivez la cuisson pendant 5 minutes, tout en mélangeant.**
4. **Mélangez-y les nouilles et les jeunes oignons.**
5. **Assaisonnez de poivre noir.**
6. **Parsemez de coriandre.**
7. **Servez immédiatement.**