

## Bœuf au poivre de Sechuan et au gingembre

Pour 4 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 10 mn

### Ingrédients

400 g de rumsteck  
3 oignons émincés  
1 à 2 c. à café de poivre de Sichuan concassé au mortier  
1 c. à café de gingembre moulu  
2 c. à soupe de sauce soja  
2 c. à soupe de vinaigre de cidre & miel  
huile d'olive

### Recette

Dans un bol, mélanger le vinaigre de cidre avec la sauce soja et y ajouter le rumsteck coupé en fines lamelles. Laisser mariner 30 minutes.

Dans un wok ou une poêle, faire revenir dans un peu d'huile d'olive les oignons avec le gingembre puis ajouter le rumsteck sans le jus. Faire cuire à feu vif entre 3 et 5 minutes selon le goût. Arroser ensuite avec le mélange réservé. Faire chauffer encore 1 minute en tournant.

Finir par le poivre de Sechuan. Mélanger de nouveau et servir.

Bon Appétit !