

# BŒUF AU SATÉ & OIGNONS CONFITS



## POUR 6 PERSONNES :

Bœuf basses côtes	1 kg
Soja	70 g
Oignons	150 g
Sauce de soja	30 cl
Coriandre frais	2 branches
Huile végétale	30 cl
Sel & Poivre	modéré
Sucre	50 g
Beurre	25 g
Vinaigre balsamique	40 cl

Émincer le bœuf en fines lamelles et les oignons, faire sauté le bœuf dans la matière végétale ainsi que les oignons caramélisés faits au préalable dans un sautoir avec sucre et noisettes de beurre, additionner la poudre de saté et la sauce de soja, laisser mijoter pendant 3 minutes en remuant, ensuite dresser sur assiette et décorer selon votre goût (feuille de coriandre) accompagné de riz basmati, servir très chaud.