



# RIZ FRIT AUX FAJITAS DE BŒUF

par le Chef David Cocker

## UTILISE : LANIÈRES DE BŒUF ENTIÈREMENT CUIT DE REUVEN

Prep & Cuisson : 30 minutes

Portions : 5-6

### INGRÉDIENTS

Lanières de bœuf :

1 lb (454 g) de lanières de bœuf entièrement cuit de Reuven (code de produit B03677 ou B03814), décongelées

2 c. à table (30 mL) d'huile de canola

1/2 c. à thé (3 mL) de sel kosher

1 c. à thé (5 mL) de poudre de chili

1 c. à thé (5 mL) de poudre d'ail

1 c. à thé (5 mL) d'origan séché

1/2 c. à thé (3 mL) de cumin

Poivrons et oignons :

2 c. à table (30 mL) d'huile de canola

4 poivrons tranchés, couleur au goût

1 oignon rouge, tranché

1 c. à thé (5 mL) de sel kosher

Poivre noir frais, au goût

Riz :

5 tasses (1 kg) de riz cuit, refroidi

3 c. à table (45 mL) de sauce soja

2 c. à thé (10 mL) d'huile de sésame grillé

1 c. à table (15 mL) de sauce Worcestershire

2 œufs

2 limes, coupées en quartiers

### PRÉPARATION

Décongeler les lanières de bœuf entièrement cuit de Reuven pendant 30 minutes. Ajouter dans un bol avec les assaisonnements (sauf l'huile).

Dans un grand wok ou une poêle profonde à feu moyen-vif, faire chauffer 2 cuillères à table d'huile de canola. Une fois le wok chauffé, ajouter le bœuf en séparant les tranches du mieux que possible.

Laisser le bœuf saisir avant de le remuer, puis le retourner pour saisir l'autre côté. Cela ne prendra qu'une minute par côté.

Retirer les lanières de bœuf du wok et les mettre dans un bol, recouvertes d'une feuille d'aluminium.

Ajouter les poivrons et les oignons dans le wok avec 2 autres cuillères à table d'huile de canola. Saler et poivrer les poivrons et les oignons et les faire cuire jusqu'à ce qu'ils soient ramollis, environ 5 minutes.

Ajouter le riz cuit dans le wok avec la sauce soja, l'huile de sésame et la sauce Worcestershire. Faire un puits et brouiller les œufs jusqu'à ce qu'ils soient presque cuits, mélanger ensuite avec les poivrons et les oignons; goûter puis ajuster les assaisonnements. Ajouter du sel, du poivre ou de la sauce soja, si nécessaire.

Remettre les lanières de bœuf dans le wok et mélanger avec le riz, environ une minute, pour les réchauffer puisque le steak est déjà cuit.

Servir dans de grands bols avec un soupçon de jus de lime frais.

Pour plus de renseignements concernant la gamme complète de produits reuven, visitez notre site web à [www.reuven.com](http://www.reuven.com).