



WRAPS DE LAITUE AU STEAK À L'AIL

par le Chef David Cocker

UTILISE : CUBES DE BŒUF ENTIÈREMENT CUIT DE REUVEN

Prep & Cuisson : 70 minutes

Portions : 2-3

INGRÉDIENTS

18 oz (500 g) Cubes de bœuf entièrement cuit de Reuven (code de produit B03693 ou B03599)
1/3 tasse (79 mL) de sauce soja à faible teneur en sodium
2 c. à table (30 mL) de vin de cuisine chinois
3 c. à table (45 mL) de miel
1 c. à thé (5 mL) de bicarbonate de soude
Sel et poivre (facultatif)
4 gousses d'ail, tranchées
2 c. à table (30 mL) d'huile végétale
1 c. à table (14 g) de beurre
1 morceau d'oignon vert, tranché
1 c. à thé (5 mL) de graines de sésame blanches
6 à 8 feuilles de laitue grasse
1/4 tasse (60 mL) de carottes, râpées
1/4 tasse (60 mL) de chou rouge, râpé
1/4 tasse (60 mL) de concombre, finement tranché
1/4 tasse (60 mL) de fèves germées
1/4 tasse (60 mL) de sriracha

PRÉPARATION

Faire mariner le bœuf avec 1 c. à table d'huile végétale, du sel, du poivre, 2 gousses d'ail, de la sauce soja, du vin, du miel et du bicarbonate de soude. Transférer au réfrigérateur et laisser mariner pendant 1 à 2 heures.

Dans une poêle, verser un filet d'huile, et une fois que la poêle est chaude, ajouter l'ail tranché. Laisser l'ail frire pendant 2 à 3 minutes jusqu'à ce qu'il soit croustillant et bruni. Retirer l'ail et augmenter le feu à moyen-élevé.

Ajouter le bœuf mariné et le saisir pendant 1 minute de chaque côté. Retirer du feu, ajouter le beurre, les oignons verts et les graines de sésame.

Servir avec de la laitue, de la carotte, du chou, du concombre, des fèves de soja et de la sriracha, et de la courgette.

Pour plus de renseignements concernant la gamme complète de produits reuven, visitez notre site web à www.reuven.com.

 **REUVEN**
INTERNATIONAL
GLOBAL POULTRY EXPERTS
EXPERTS MONDIAUX EN VOLAILLE