

Boeuf > Boeuf chinois

Cuisson : 25 min.

Portions : 6 personnes

Ingrédients :

- 2 livres de boeuf haché (900 g)
- 1 tasse de céleri coupés en dés
- 1 tasse de champignons tranchés
- 1 tasse de carottes en rondelles
- 2 tasses bouillon de poulet
- 1 tasse de chou
- 4 oignons
- 1 gros piment vert
- 2 c. à soupe de sauce soya
- 1 c. à soupe de fécule de maïs
- 3 c. à soupe d'huile
- Sel et poivre au goût

Préparation :

- Dans un chaudron, chauffer l'huile.
- Y faire brunir le boeuf haché avec les oignons.
- Ajouter tous les ingrédients SAUF la fécule de maïs, amener à ébullition et laisser mijoter 20 minutes.
- Salez et poivrez au goût.
- Épaissir le mélange avec la fécule de maïs dilué dans un peu d'eau.

Note :

1 tasse = 250ml
1 c. à soupe = 15ml