

Émincé de bœuf et poivron vert, sauce au poivre

2 portions

Matériel nécessaire :

- ❖ couteau d'office
- ❖ planche à découper
- ❖ casserole
- ❖ tasse et cuillères à mesurer
- ❖ fouet
- ❖ poêle antiadhésive

Ingrédients :

- ❖ Restes de rôti de bœuf (environ 4 tranches)
- ❖ 2 échalotes françaises
- ❖ 15 ml de beurre
- ❖ 100 ml de vinaigre de vin
- ❖ 15 ml de sucre
- ❖ 15 ml de poivre noir concassé
- ❖ 1 boîte de bouillon de bœuf (en 284 ml)
- ❖ 15 ml de fécule
- ❖ 1 poivron vert coupé en lanières
- ❖ 400 ml de riz cuit

Méthode :

Émincer le rôti de bœuf

Trancher le rôti, puis couper les tranches en lanières.

Ciseler l'échalote

Éplucher l'échalote. Inciser du côté opposé à la racine, dans le sens horizontal et vertical, puis couper finement pour obtenir des petits dés.

Préparer la sauce

Chauffer le beurre dans une casserole. Ajouter l'échalote et faire revenir. Mettre ensuite le vinaigre, le sucre et le poivre concassé et laisser réduire presque à sec.

Diluer la fécule dans le bouillon de bœuf, puis ajouter dans la casserole et laisser mijoter 5 minutes.

Sauter le poivron vert

Chauffer l'huile d'olive dans une poêle. Ajouter les lanières de poivron et cuire tout en remuant. Ajouter finalement le bœuf émincé.

Servir l'émincé de bœuf

Déposer un lit de riz chaud dans l'assiette. Ajouter l'émincé de bœuf et napper de sauce au poivre. Décorer avec du persil et des morceaux de tomate si désiré.

Variante : On peut utiliser un reste de rôti de porc pour cette recette.