

Bœuf asiatique et ses petits légumes (recette Thermomix)

La cuisine est un moyen , à la fois de se retrouver en famille mais également de partager des moments de convivialité , de loisir et de gourmandises réconfortante en ces moments difficiles liés à la crise sanitaire...Rien de mieux qu'un Thermomix pour se concocter de bon petits plats...

Vous ne connaissez pas encore le Thermomix, ce robot ménager le plus vendu en Europe et que tout le monde désire ? Grâce à lui vous pourrez cuisiner des centaines de recettes saines, délicieuses, faciles, rapides, économiques et tout cela sans avoir le nez dans vos casseroles... Vous ne raterez plus jamais un plat ! A l'aide de son écran intégré, ce robot multifonction vous guidera dans un pas à pas qui fera de vous un grand chef que vous soyez cuisinière débutante ou confirmée.

Si vous désirez le découvrir lors d'une démonstration gratuite sans obligation d'achat, contactez-moi à l'adresse mail suivante: gourmantissimes@gmail.com.

Impatient? Appareils à nouveau de stock donc disponibles immédiatement rien que pour vous! De plus en mai 2020, nous offrons, pour tout achat d'un Thermomix TM6, un Aspi'Main VC100 de Kobold (d'une valeur de 129,00€).

Retrouvez les dates des prochaines démonstrations dans mon atelier en cliquant [ici](#).



Bœuf asiatique et ses petits légumes (recette Thermomix)

Temps de préparation: 10 minutes

Temps de cuisson: 30 minutes

Difficulté: facile

Ingrédients pour 4 personnes

Pour les légumes

- 20 g huile d'olive (10 g et 10 g)
- une cuillerée à soupe de soja
- 200 g de poivron, coupé en fines lanières
- 120 g d'oignon rouge ciselé en lamelles
- 150 g de carottes coupées en petites bâtonnets

- sel et poivre
- quelques feuilles de basilic thaïlandais

Pour le bœuf

- 600 g de filet de bœuf coupé en lamelles
- 10 g d'huile de sésame
- 1 cuillerée à soupe de sauce de soja
- 1 cuillerée à soupe de soja sucré
- une cuillerée à soupe de vinaigre de riz
- le jus d'un citron vert
- 4 bâtons de citronnelle fraîche, en rondelles
- 1 cm de gingembre frais
- une gousse d'ail
- 100 g de jeunes oignons ciselés
- 1000 g d'eau
- 200 g de riz au jasmin
- poivre moulu: j'utilise du poivre sichuan
- quelques noix de cajou pour la présentation ainsi que 50 g de pousses d'épinards frais et équeutés mélangés avec un peu d'huile d'olive, sel et poivre

Préparation

- On commence par les légumes: mettez 10 g d'huile, une cuillerée de soja avec le poivron coupé en fines lanières dans le bol, puis faire cuire 10 mn/ 98°/ vit 1.
- Ajouter les 10 g d'huile restants, l'oignon rouge ciselé en lamelles et la carotte coupée en bâtonnets , une pincée de sel et le poivre de votre choix puis faire cuire encore 10 m/ 98°/ vit 1, en ayant replacé le couvercle et le gobelet doseur sur le bol. Rectifiez l'assaisonnement en fin de cuisson, ajoutez les feuilles de basilic thaïlandais ciselées et réservez.
- Pour la viande et le riz: dans le bol, versez l'huile de sésame, le jus de citron vert, la sauce de soja et la

sauce soja sucré, le vinaigre de riz, la citronnelle, la gousse d'ail, le gingembre, les jeunes oignons ciselés et le poivre sichuan. Mixez 5 sec/vitesse 6 après avoir positionné le couvercle et le gobelet doseur. Rabattez les projections sur les bords du bol avec la spatule. Votre marinade est prête.

- Versez la marinade sur la viande et réservez au frais.
- Versez 1 litre d'eau dans le bol (1000 g). Versez le riz dans le panier cuisson et positionnez-le dans le bol. Faites cuire 12 min/100°C/vitesse 1.
- Positionnez les lamelles de viande dans le Varoma. Posez la Varoma sur le bol et poursuivez la cuisson 6 min/Varoma/vitesse 1.

Dressage

- Versez le riz au fond du bol; disposez les légumes réchauffés par dessus ainsi que les lamelles de viandes. Ajoutez enfin des feuilles d'épinard et des noix de cajou.



Bœuf asiatique et ses petits légumes