

 Difficulté : Facile  Temps de préparation : 15 minutes  Temps de cuisson : 15 minutes



SAUTÉ DE BOEUF ASIATIQUE ET RIZ

Un plat savoureux et léger avec des saveurs asiatique qui apporteront une touche de fraîcheur à votre repas.

- Le **Bœuf** est sélectionné par **Didier de la Ferme du Cantal**, avec soin et respect, garantissant ainsi une viande d'exception, tendre et pleine de saveur.
- **Les Légumes** de la **Maison du Mieux Manger**, cultivés localement avec soin, dans le respect des saisons et de l'environnement, pour une fraîcheur incomparable et des saveurs naturelles.

LES INGRÉDIENTS



**Sauté de boeuf
Asiatique**
200 grs



Riz
80 grs



Graines de sésame
1 cuillère à café



Coriandre
1

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



Huile d'Olive
1 cuillère à soupe



Sel et poivre
1 pincée

L'ÉQUIPEMENT

Une poêle, Une casserole,

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Cuire le riz dans une casserole d'eau bouillante salée environ 12mn.

ÉTAPE 2

Dans une poêle chaude faites revenir le sauté de boeuf environ 5/6mn.

ÉTAPE 3

Servez le sauté de boeuf sur un lit de riz. Saupoudrez de graines de sésame et de coriandre ciselée.