Mmm LA MAISON DU MIEUX MANGER | FERME DU CANTAL

Difficulté : Facile **Temps de préparation : 10 minutes** **Temps de cuisson : 15/20 minutes**

SAUTÉ DE BOEUF AUX LÉGUMES

Ce sauté de bœuf aux légumes d'hiver consiste à faire revenir des lamelles de viande et des légumes de saison dans une poêle chaude afin d'obtenir un plat savoureux, rapide et réconfortant.

- 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 en lamelles
180 grs

Carotte
1

Poireau
1

Oignon
1

Pomme de terre
1

Gousse d'Ail
1

Sauce soja
1 cuillère à soupe

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS

Huile d'Olive
1 cuillère à soupe

Sel et poivre
1 pincée

Miel
1 cuillère à café

Vinaigre
1 cuillère à café

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Épluchez la carotte et la couper en fines demi-rondelles. Lavez et couper le poireau en fines lanières. Émincez l'oignon. Coupez la pomme de terre en petits dés

ÉTAPE 2

Chauffez l'huile dans une poêle ou un wok. Ajoutez l'oignon, la carotte et la pomme de terre. Faites revenir 5 minutes. Ajoutez le poireau. Cuire 5 à 7 minutes jusqu'à ce que les légumes soient tendres mais encore croquants. Réservez dans une assiette.

ÉTAPE 3

Dans la même poêle, ajoutez de l'huile. Saisissez les lanières de bœuf à feu vif 1 à 2 minutes. Ajoutez l'ail haché, la sauce soja, le miel et le vinaigre. Mélangez.

ÉTAPE 4

Remettez les légumes dans la poêle. Mélangez et cuire 1 minute pour bien enrober. Ajustez en sel et poivre.

ÉTAPE 5

Servez et dégustez