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 B**œuf** 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.