Difficulté : Facile Temps de préparation : 5 min Temps de cuisson : 10 min

WOK DE BŒUF THYM, ROMARIN ET SEMOULE CITRONNÉE

Cette recette est un mariage harmonieux entre douceur et intensité aromatique.

- **Le Bœuf** est sélectionné par Didier de la **Ferme du Cantal**, avec soin et respect, garantissant une viande tendre et pleine de saveurs.

LES INGRÉDIENTS

Wok de boeuf thym et romarin
200 g

Semoule
70grs

Citron
1

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS

Sel et poivre
selon votre goût

Huile d'olive

L'ÉQUIPEMENT

1 poêle , 1 casserole ,

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Dans une casserole, portez à ébullition l'eau (80/100ml) avec une pincée de sel. Ajoutez le zeste du citron pour infuser légèrement la semoule.

ÉTAPE 2

Hors du feu, versez la semoule en pluie dans l'eau bouillante. Couvrez et laissez gonfler 5 minutes hors du feu.

ÉTAPE 3

Faire revenir le bœuf mariné dans une grande poêle bien chaude. Environ 3 à 5 minutes.

ÉTAPE 4

Égrainez la semoule avec une fourchette pour éviter qu'elle ne colle. Ajoutez l'huile d'olive, le jus de citron, et mélangez bien. Rectifiez l'assaisonnement avec du sel et du poivre.

ÉTAPE 5

Servez le tout

CONSEILS ET ASTUCES

En guise d'assaisonnement la marinade s'en occupe.