



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 bœuf thym et romarin
200 g



Semoule
70grs



Citron
1

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



Sel et poivre
selon votre goût



Huile d'olive

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.