



Temps de préparation : 10 MIN

Temps de cuisson : 20 MIN

Portions : 4

Ingrédients :

- *2 c. à soupe (30 ml) d'huile végétale*
- *1 lb (500 g) de bavette, en tranches fines*
- *1 gros oignon blanc, haché*
- *1 tasse (250 ml) de poivron vert haché*
- *1 pot (355 ml) de Sauce pour sauté orange et gingembre VH[®]*
- *2 tasses (500 ml) de riz blanc cuit à la vapeur*
- *2 c. à soupe (30 ml) d'oignon vert tranché*

Étapes :

- 1. Chauffer l'huile dans une grande poêle à feu moyen-vif. Ajouter le bœuf et cuire, en retournant, 5 à 7 minutes ou jusqu'à ce que les morceaux soient brunis partout. Transférer sur une assiette.*
- 2. Ajouter l'oignon et le poivron vert et faire cuire, à feu moyen, 5 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Ajouter la Sauce pour sauté orange et gingembre VH[®] et porter à ébullition. Réduire la chaleur à moyen-bas et ajouter le bœuf à la poêle.*
- 3. Laisser mijoter 5 minutes ou jusqu'à ce que le bœuf soit cuit. Servir sur le riz blanc cuit à la vapeur et saupoudrer d'oignon vert.*

Astuces :

Remplacer le poivron vert avec des brocolis, si désiré.



Bœuf à l'orange et au gingembre

Pour une version épicée, ajouter des tranches de piment rouge thaïlandais.

Plus d'utilisations :

Badigeonner sur de la poitrine de canard cuite ou du confit de canard.

Servir avec des moules ou des palourdes cuites à la vapeur.

Mélanger avec des ailes de poulet cuites.