

## Emincé de Boeuf Thaï



250 gr de bœuf (poire, araignée...)

1 c à s d'huile d'olives

1 pincée de piment rouge sec (chili en poudre)

1 échalote

1 c à s de sucre de palme (ou sucre en poudre)

2 c à s de vinaigre blanc

1 c à s de sauce poisson

½ botte de coriandre

Emincez le bœuf en fines lamelles.

Faites chauffer au wok l'huile d'olives, ajoutez l'échalote hachée, laissez cuire 3 minutes.

Ajoutez ensuite le bœuf et faites revenir rapidement en saupoudrant de piment rouge.

Réservez le tout.

Au moment de servir mettez le sucre dans le wok et faites un caramel, ajoutez ensuite le vinaigre blanc (idéalement du jus de tamarin que vous trouvez dans les épicerie asiatique) et la sauce poisson (ou sauce nuoc man).

Mélangez bien et laissez cuire pour faire réduire légèrement.

Ajoutez le bœuf mélangé puis servez en saupoudrant de coriandre hachée.

Vous pouvez servir lors d'un apéritif dinatoire.