

Courte description : **Faite du 2 dans 1 !**

Préparer votre bœuf mariné, et réserver une petite quantité pour la vinaigrette.



Bœuf mariné à l'orientale



Plat principal

Temps de préparation : 15 minutes

Réfrigération : Laissez macérer la viande durant 1 à 2 heures.

Réfrigérer la marinade n'ayant pas servie.

Ingrédients : 4 gousses d'ail, émincées
4 oignons verts coupés en tranches. (Partie blanche seulement)
1 c.a. soupe de gingembre frais, pelé et émincé
3 c.a. soupe de jalapenos marinés Jepily hachés grossièrement
3 c.a. soupe de sucre
3 c.a. soupe d'eau
1/3 tasse jus de limette
1/3 tasse sauce soya (légère en sel)
2 c.a. soupe d'huile de sésame
1 lb de bifteck en lanière (ou poulet, porc au choix)

Préparation : Dans un grand bol, mélanger l'ail, les oignons verts, le gingembre les jalapenos et le sucre. Ensuite vous devez réduire les ingrédients en purée avec le dos d'une cuillère. Incorporer les liquides, l'eau le jus de limette, la sauce soya et l'huile de sésame.

Dissoudre le sucre en remuant ou en fouettant. Ensuite verser la moitié de la marinade dans un sac plastique (grand ziploc) et incorporer la viande. Macérer au réfrigérateur entre 1 à 2 heures Vous pouvez laisser un peu d'air dans le sac plastique afin de pouvoir secouer, brasser la marinade sans ouvrir le sac.

Avec la moitié restante de marinade servez-la en vinaigrette.

Recette offerte par : *Jyne de Jepily*

Bon Appétit !