

# FILET DE BOEUF AU GINGEMBRE

## 231 calories

30 minutes

4 personnes :

800 g de filet de bœuf

1 1/2 cs de sauce soja

3 cc d'huile d'arachide

60 g de gingembre frais

sel, poivre

1. Emincez la viande en très fines tranches. Mettez-les dans un plat creux avec la sauce soja et la moitié de l'huile. Remuez bien et laissez reposer au frais 15 minutes.

2. Pelez et hachez finement le gingembre.

3. Chauffez le reste de l'huile dans un wok ou une sauteuse à feu vif. Ajoutez les tranches de viandes avec leur jus de macération, le gingembre haché, du sel et du poivre. Laissez cuire à votre convenance en remuant sans arrêt Servez aussitôt.

**LES CONSEILS DE NINA:** Pour couper la viande en tranches suffisamment fines pour cette recette, utilisez un couteau en céramique ou un couteau électrique.