

VEAU POIVRONS SAUCE PIQUANTE



Temps de préparation: 20mn - Temps de cuisson: 45mn - Nombre de portions: 5

Ingrédients:

- 50g Huile de tournesol
- 1000g Veau
- 1cs Piment séché en flocons
- 100g Sauce Soja
- 30g Sauce poisson
- 100g Vin de riz
- 400g Poivrons jaune
- 400g Oignon
- 4cs Huile de sésame toasté

Préparation:

- Mettre 50g d'huile de tournesol dans le bol et chauffer 3 min/120°C/vitesse 1.
- Ajouter 1000g de les lamelles (1cm sur 5cm) de veau et rissoler 10 min/120°C/□/vitesse 1.
- Ajouter 1cs de piment séché, 100g de sauce de soja, 30g de sauce d'huître et 100g de vin de riz. Mettre en place le Varoma et y mettre 400g poivrons jaune coupé en julienne et 400g d' oignons coupés en julienne, puis cuire à la vapeur 10 min/Varoma/□/vitesse 1. Retirer le Varoma et réserver
-
- Transvaser le contenu du bol dans un wok et cuisiner à feu vif jusqu'à ce que le liquide ait réduit presque entièrement. Ajouter les légumes cuits et l'huile de sésame dans le wok, puis mélanger à l'aide de la spatule. Servir aussitôt.