



BŒUF SAUTE AUX 2 MANGUES

par David Lacroix Victoria Hoi An Resort, Vietnam

Nbre de personnes : 4



Ingrédients

200 g de bœuf (type rumsteck)
100 g de mangue mûre
100 g de mangue verte
80 g d'oignon
20 g de piment
2 gousses d'ail
5 cl de nuoc mam

Réalisation

Emincez le bœuf en lamelles
Coupez les mangues en lamelles de la même taille que le bœuf
Coupez les oignons, l'ail et le piment
Marinez le bœuf avec l'ail, le nuoc mam , le piment
Sautez le bœuf au wok, réserver.
Faites sauter les oignons et les mangues.
Mélangez le tout et servez avec du riz cuit à la vapeur.