

# Recette SALÉE

**Nombres de personnes : 4 - Temps de préparation : 15 mn**

**Marinade : 3 h - Cuisson : 15 mn - Difficulté : Facile**



Filet de boeuf cantonnais

## > Préparation

- Coupez la viande en tranches de 5 mm d'épaisseur. Dans un saladier, mélangez-la avec le sucre, la maïzena, les sauces et la moitié du xérès. Couvrez. Réservez au réfrigérateur pendant 3 heures minimum.
- Coupez les oignons en fines lamelles et faites-les blondir dans un wok avec 2 cuillères à café d'huile. Retirez-les. Faites revenir le boeuf avec l'huile restante dans le même récipient jusqu'à ce qu'il soit doré des 2 côtés.
- Remettez le boeuf dans le wok avec le reste du xérès, l'oignon et les germes de soja. Faites-les sauter jusqu'à que le tout soit bien mélangé.

## Ingédients

- 750 g de boeuf, dans le filet
- 2 càc de sucre
- 2 càc de maïzena
- 1 càs de sauce aux huitres
- 2 càs de xérès (vin blanc sec)
- 2 oignons moyens (300 g)
- 1.5 càs d'huile d'archide
- 160 g de germe de soja

