



4 personnes



10 minutes



10 minutes

## Bœuf façon Thaï

Mélangez dans un plat 2 CS de sauce soja, le miel puis poivrez. Faites mariner à température ambiante la viande pendant 1 heure en couvrant le plat d'un film plastique. Faites griller les pavés quelques minutes par face puis coupez-les en lamelles.

Dans un bol, mélangez le jus de citron vert, la gousse d'ail hachée, le sucre, 3 CS d'eau, le restant de sauce soja puis saupoudrez de piment. Laissez infuser la sauce 15 minutes.

Servez la viande accompagnée de salade ou de riz et versez la sauce par-dessus.

- 4 pavés de rumsteak
- 3 CS de sauce soja
- 1 CC de miel
- 1 citron vert
- 1 gousse d'ail
- 3 CS de sucre en poudre
- Piment d'Espelette
- Poivre