

Fourmis montent aux arbres

Ingrédients

<i>Bœuf haché (1 steak haché pour 1 personne) 1 petit paquet de Vermicelles de soja Gingembre haché Ail haché Partie verte d'un poireau hachée Purée piment (2 cuillères à café)</i>	<i>1 louche de bouillon 1 pincée de glutamate Poivre gris moulu 1 cuillère à café sauce soja noir Sel 2 cuillères à soupe de vin de riz 1 cuillère à café de vinaigre de riz blanc 1 cuillère à café d'huile de sésame</i>
--	--

Faire tremper les vermicelles dans de l'eau chaude quelques minutes

Mettre les vermicelles dans de l'eau bouillante pendant 5 mn, puis lorsque l'eau bout à nouveau, les sortir et les mettre dans de l'eau froide

Les mettre dans une passoire et réserver.

Dans un wok chaud mais sans huile, faire revenir la viande hachée

Rajoutez l'ail, le gingembre, le vert de poireau haché, la purée de piment, ½ louche de bouillon, le glutamate, le poivre, la sauce soja et du sel

Rajouter les vermicelles (1 poignée ½) coupés et mélanger

Rajouter ½ louche de bouillon, le vin de cuisine et augmenter le feu au max.

Mélanger jusqu'à ce que les vermicelles aient absorbé tout le bouillon

Rajouter 1 cuil. à café d'huile de sésame et 1 cuil. à café de vinaigre de riz blanc

Variantes

Peut se faire également avec du porc ou du veau