

Temps de cuisson : 15 minutes

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de marinade : 1 h

Degré de difficulté : facile

Portions : 4



Sous-marin au bœuf et légumes marinés

Ingrédients :

- 325 grammes de bœuf à fondue
- 1 carotte, râpée et coupée en julienne *
- ½ tasse de daikon, coupé en julienne *
- 2 c. table de vinaigre blanc
- 1 ½ c. table de sucre blanc
- 1 c. table de beurre
- 1 c. table d'huile de sésame grillé
- 4 pains à sous-marin ou 1 baguette coupée en 4
- Mayonnaise épicée, au goût
- 20^e tranches de concombres anglais
- Coriandre fraîche, au goût

*vous pouvez aussi utiliser la salade de daikon marinée plus longtemps. La recette est ici : <https://cinqfourchettes.com/2021/04/boeuf-coreen.html>

Marinade :

- 4 c. table de sauce soya
- 2 c. table de sauce au piment doux
- 1 c. table de sirop d'érable ou de miel
- 2 c. table d'huile de sésame grillé
- 4 grosses gousses d'ail, hachées finement
- 2 oignons verts, coupés en petites rondelles



Marche à suivre :

1. Mélanger les ingrédients de la marinade dans un bol et y déposer la viande. Bien mélanger. Laisser reposer 1 heure au réfrigérateur.
2. Pendant ce temps, dans un bol, mélanger les carottes, le daikon, le vinaigre et le sucre. Laisser reposer pendant que le bœuf marine.
3. Lorsque le bœuf sera mariné, faire chauffer l'huile de sésame et le beurre.
4. Ajouter le bœuf et la marinade et cuire à feu moyen vif pendant 5 à 7 minutes ou jusqu'à ce que le bœuf soit complètement cuit.
5. Badigeonner le pain de mayonnaise épicée au goût. Ajouter des légumes marinés, du bœuf, des tranches de concombre et de la coriandre au goût.