POÊLÉE DE CONCOMBRES ET CHAMPIGNONS AU BOEUF

Ingrédients :
• 1 concombre
• 300 g de champignons de Paris
• 1/2 botte de ciboulette
• 2 gousses d’ail hachées
• 3 cm de racine de gingembre pelée et hachée
• 500 g de rumsteck huile de sésame,
• 1 petit piment oiseau rouge (facultatif)
• Sel,poivre.

Sauce :
• 1 cuillère à café de sucre en poudre
• 1 gousse d’ail finement hachée
• 2 cuillère à soupe d’huile de sésame
• Sel, poivre au moulin

Recette :
1/ Dans un petit bol, mélangez tous les ingrédients de la sauce.

2/ Lavez et essuyez le concombre et les champignons. Détaillez le concombre en bâtonnets et les champignons en grosses lamelles.

3/ Pelez et hachez l’ail. Coupez le petit piment en deux, ôtez les graines et taillez-le finement.

4/ Mettez une poêle à chauffer avec 2 c à soupe d’huile de sésame. Ajoutez l’ail et le gingembre et lLaissez revenir 30 secondes puis ajoutez les champignons et le concombre.

5/ Salez, poivrez et laissez cuire 5 minutes à feu vif en remuant de temps en temps. Saupoudrez de ciboulette ciselée et rectifiez l’assaisonnement en sel et poivre.

6/ Pendant ce temps, saisissez le rumsteck 1 min 30 sec de chaque côté. Découpez la viande en fines lamelles, passez-la dans la sauce et répartissez dans les assiettes avec la poêlée de concombre.

7/ Versez le reste de sauce sur la poêlée de concombre.

Crédit : AOP Tomates & Concombres de France
http://www.tomates-de-france.com/index.php