



PLATS / BŒUF

Bœuf Loc Lac — Le riz jaune

Des cubes de rumsteck marinés puis saisis très rapidement à feu vif, servis avec un riz parfumé sauté à l'ail et au concentré de tomate, un œuf au plat, des crudités, des oignons vinaigrés et une sauce citron-poivre.

2 personnes

≈ 35 min (estimé)

plat principal / bœuf / cuisine
vietnamienne-cambodgienne

Ingrédients

- 300 g de rumsteck
- 3 gousses d'ail
- 1 c. à soupe de sauce soja noire
- 1 c. à soupe de sauce huître
- 1 c. à café de sucre
- 1 c. à café d'huile de sésame
- Sel et poivre
- 350 g de riz parfumé déjà cuit et refroidi
- 1 c. à soupe de concentré de tomate
- 1 c. à café de sucre
- Sel et poivre
- 4 c. à soupe d'huile neutre au total, réparties entre le riz et la viande
- 1/2 oignon
- 1 c. à soupe de vinaigre blanc
- 1 grosse pincée de sucre
- 4 feuilles de sucrine ou de laitue
- 6 rondelles de tomate
- 8 rondelles de concombre
- 2 œufs
- Sel
- Le jus de 1/2 citron
- 1 c. à café de sel
- 1/2 c. à café de poivre moulu

Préparation

1. **Préparer l'ail et le bœuf.** Écraser ou hacher les 3 gousses d'ail. Couper le rumsteck en cubes réguliers et le déposer dans un bol.
2. **Faire mariner.** Saler et poivrer le bœuf. Ajouter la sauce soja noire, la sauce huître, la moitié de l'ail, 1 c. à café de sucre et l'huile de sésame. Mélanger soigneusement et réserver.
3. **Préparer les crudités.** Couper 8 rondelles de concombre et 6 rondelles de tomate. Laver et sécher les 4 feuilles de sucrine.
4. **Vinaigrer l'oignon.** Couper le demi-oignon en 4 rondelles et séparer les anneaux. Ajouter une pincée de sel, une grosse pincée de sucre et le vinaigre blanc. Mélanger et réserver.
5. **Préparer la sauce.** Mélanger le jus du demi-citron avec 1 c. à café de sel et 1/2 c. à café de poivre.
6. **Cuire les œufs.** Préparer 2 œufs au plat et les garder au chaud.
7. **Sauter le riz.** Dans une sauteuse à feu moyen, chauffer 2 c. à soupe d'huile. Faire brièvement revenir le reste de l'ail, puis ajouter les 350 g de riz cuit. Saler, poivrer, ajouter 1 c. à café de sucre et le concentré de tomate. Mélanger jusqu'à ce que le riz soit uniformément coloré, puis réserver.
8. **Saisir le bœuf.** Dans la même sauteuse portée à feu vif, chauffer les 2 c. à soupe d'huile restantes. Saisir les cubes de viande pendant environ 1 minute en les remuant. Les retirer rapidement pour préserver leur tendreté. Incorporer le jus de cuisson au riz sauté.
9. **Dresser.** Sur chaque assiette, disposer 2 feuilles de sucrine, 3 rondelles de tomate et 4 rondelles de concombre. Ajouter le bœuf, une portion de riz moulée dans un bol, un œuf au plat et les oignons vinaigrés. Servir la sauce citron-poivre à côté ou la verser au dernier moment.

Notes cuisine

- Utiliser du riz cuit et refroidi : il restera mieux détaché à la poêle.
- La cuisson du bœuf est volontairement très courte et à feu vif.
- La narration automatique prononce parfois mal certains mots ; les quantités ci-dessus ont été recoupées avec la légende écrite de l'auteur.
- Le citron de la vidéo peut être remplacé par du citron vert pour une saveur plus proche de certaines versions traditionnelles.

Pourquoi on aime

Des cubes de rumsteck marinés puis saisis très rapidement à feu vif, servis avec un riz parfumé sauté à l'ail et au concentré de tomate, un œuf au plat, des crudités, des oignons vinaigrés et une sauce citron-poivre.

Protéiné

Vietnamienne

Confiance : Moyenne

Données à compléter : Aucune donnée essentielle manquante. Estimations signalées : temps.