

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

EMINCE DE BOEUF AUX CACAHUETES ET LAIT DE COCO



Pour 4 personnes

Préparation : 15 min

Cuisson : 5 min

Ingrédients :

- 800 g de Rumsteak coupé en petites lamelles
- 1 botte de coriandre fraîche
- 200 g de cacahuètes grillées et salées
- 4 gousses d'ail
- 20 cl de lait de coco
- 3 cuillères à soupe d'huile végétale
- Sel, poivre

Préparation :

Epluchez, dégermez et hachez l'ail. Lavez et ciselez la coriandre fraîche avec les queues.

Concassez les cacahuètes dans un mortier. 10 minutes avant de passer à table, chauffez l'huile dans une grande poêle.

Lorsqu'elle fume, saisissez-y les cacahuètes quelques minutes, puis ajoutez les morceaux de viande et l'ail haché. Salez, poivrez et laissez cuire 5 min, à feu vif, en remuant.

Déglacez ensuite avec le lait de coco, laissez réduire. Ajoutez la coriandre fraîche.

Dégustez immédiatement avec du riz blanc.

www.paprikas.fr