

SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, WWW.SIMONCHAREST.COM

ÉMINCÉ DE VEAU AU GINGEMBRE



$\frac{1}{2}$ à $\frac{3}{4}$ de lb (350gr) de veau émincé

1 c. à table d'huile

1 c. à table de beurre

2 gousses d'ail coupées en deux

1 tasse de bouillon de poulet

1/4 tasse de cassonade

3 c à table de de gingembre râpé

1 c. à table de gingembre émincé finement

$\frac{1}{2}$ à 1 c à thé de sauce soya

1 c. à thé de fécule de maïs ou soya diluée dans 1 c. à table d'eau

Poivre

Faire griller légèrement l'ail dans l'huile et le beurre à feu moyen-élevé. (Ne pas trop colorer).

Verser ensuite le bouillon de poulet, la cassonade, le gingembre râpé et porter à ébullition à feu élevé. Dès que ça commence à bouillir, réduire le feu au minimum, mettre le veau et laisser mijoter pendant au moins 30 minutes (Le veau doit cuire lentement à feu très doux pour la tendreté).

Ajouter le gingembre émincé, la sauce soya et épaissir avec la fécule diluée.

Une recette qui peut tout aussi bien se faire avec du bœuf.

SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, WWW.SIMONCHAREST.COM