***Wok de bœuf asiatique***

***Pour 4 personnes***

600g de bœuf (pièce à fondue pour moi)

Marinade

2 cuil à soupe  d'huile de sésame

3cuil à soupe de sauce soja

1 cuil à café rase de graines de coriandre

1cm de gingembre frais

1/2ciil à café de baies de poivre de Sichuan

2cuil à soupe de jus de citron vert

1/2 cuil à café de poudre de piment d'Espelette

1 cuil à café de graines de sésame

Préparez la marinade: Ecrasez les graines de coriandre et les baies de poivre de Sichuan. Epluchez et hachez le gingembre frais.

Dans un bol, mélangez l'huile de sésame, la sauce soja, le jus de citron vert, ajoutez les graines de coriandre, les baies de Sichuan, la poudre de piment d'Espelette et le gingembre frais, mélangez.

Coupez la viande en lamelles, mettez-les dans la marinade, mélangez bien, couvrez et réservez au frais pendant 3 heures.

Passez ce temps, sortez la viande du frigo, Versez 1 cuillère à soupe de marinade dans un wok, Passez ce temps, sortez la viande du frigo, Versez 1 cuillère à soupe de marinade dans un wok, faites la chauffer à feu vif avant d'ajouter la viande, faites revenir pendant 5-6 minutes avant d'ajouter le reste de la marinade et laissez cuire encore 1 à 2 minutes.

Faites torréfier les graines de sésame à sec dans une poêle, quand elles sont dorées c'est prêt.

Servez la viande accompagnée de sa marinade et saupoudrée de graines de sésame torréfiées.