

Sauté de bœuf aux brocolis de « Chada »

Ingrédients :

- un beau brocoli frais
- 400g de bœuf coupé en lamelles
- 2 c.à.s. de sauce aux huitres
- 1 c.à.s. de sauce au soja
- Sel et poivre
- 2 oignons

*Enlever l'écorce des brocolis et découper finement la tige ; séparer les fleurs.
Faire blanchir le tout.*

Faire revenir les oignons, ajouter les brocolis et la sauce au soja.

Dans une poêle, faire sauter la viande dans un peu d'huile ; ajouter la sauce aux huitres, le sel et le poivre.

Rassembler viande et brocolis et mélanger.

Accord met et vin :

Un Bandol rosé ou un Anjou rouge.