

## RECETTE DE LA FRANCOPHONIE



**Cambodge**

**Nom de la recette :**

Lok Lak

**Pour :**

4 personnes

**Temps de cuisson :**

10 minutes



**Ingrédients :**

- 600 g de viande de bœuf
- 1 oignon
- 4 c. à soupe de sauce d'huître
- 2 c. à soupe de sauce soja
- 1 filet d'huile de tournesol
- 1 pincée de poivre

**Préparation :**

- 1) Commencer par découper les steaks de bœuf en lanières d'environ 3 cm.
- 2) Pour la marinade, mélanger la sauce d'huître et la sauce soja. Poivrer et enrober la viande de marinade. Laisser reposer 1 heure au réfrigérateur.
- 3) Couper grossièrement l'oignon en lamelles puis les faire revenir dans une poêle avec un filet d'huile. Une fois ces dernières translucides, ajouter la viande marinée et saisir le tout pendant 3 minutes à feu vif. Veiller à remuer régulièrement.
- 4) La viande doit être rosée et moelleuse.
- 5) Le lok lak est servi avec des rondelles de tomates fraîches, du concombre et du riz.