

## Plat principal pour 6 personnes

Temps de préparation:  
30 Minutes

Temps de cuisson:  
10 Minutes

### Préparation:

Couper le bœuf en fines lamelles et ajouter : l'alcool, 2 cuillères à café de Nuoc Mam, 1 cuillère à café de Sauce Soja, le jus d'un citron vert, set et poivre.

Bien Mélanger et laisser macérer 30 minutes.

Pendant ce temps, couper le brocoli, les poivrons et l'oignon en morceaux assez gros (carrés de 1 cm).

Ouvrir les sachets de nouilles (ne pas utiliser les petits sachets d'huile et d'aromates). Plonger les nouilles dans l'eau chaude pendant 1 minute. Les passer sous l'eau froide tout de suite après, puis les égoutter.

Dans un poêle, faire revenir l'ail coupé très fin dans un peu d'huile. Y ajouter tous les légumes, avec : 5 cl d'eau, 3 cuillères à soupe de Nuoc Mam, 3 cuillères à soupe de Sauce Soja, 1 cuillère à café de sel, 1 cuillère à café de sucre.

Cuire à feu fort pendant 3 à 4 minutes.  
Retirer et mettre de côté.

Faire revenir le bœuf dans un peu d'huile.  
Retirer et Mettre de côté.

Faire revenir les nouilles dans un peu d'huile, pendant 2 minutes.

Ajouter les légumes et le bœuf.

Laisser cuire pendant 2 minutes en mélangeant bien.

### Ingrédients:

500 gr de bœuf,  
4 paquets de nouilles chinoises,  
1 poivron rouge,  
1 poivron jaune,  
1 poivron vert,  
1 belle branche de brocolis,  
1 oignon jaune,  
2 tomates,  
1 belle gousse d'ail,  
100 gr d'échalotes,  
1 citron vert,  
2 cl. d'alcool blanc fort (de préférence du Rhum),  
Huile,  
Sel,  
Poivre,  
Sucre,  
Nuoc Mam,  
Sauce soja.

