



## BŒUF À L'AIL EN SAUCE À LA LIME

**Voici une délicieuse recette de hors-d'œuvre ou tapas, aussi délectable chaude que froide. Simplement enrouler la garniture d'une feuille de laitue et hop!**

- 1 lb de filet mignon ou surlonge de bœuf
- 1 c. à table de sucre
- Jus de 3 limes
- 2 gousses d'ail émincées
- 1 c. à table de poivre noir de Kampot concassé
- 2 c. à table d'arachides rôties non salées
- Laitue en feuille

### **Pour la marinade :**

- 1 c. à table d'huile d'arachide ou de sésame
- 3 c. table de sauce soya
- 1 c. à table de sucre
- 2 gousses d'ail émincées
- 1 c. à table de poivre noir de Kampot concassé

- 1.** Trancher le bœuf en bouchées.
- 2.** Mélanger tous les ingrédients de la marinade; verser sur le bœuf et laisser reposer 1 à 2 heures au réfrigérateur.
- 3.** Dans un petit bol, combiner le jus de lime et le sucre; ajouter l'ail et le poivre de Kampot et bien mélanger.
- 4.** Ajouter les arachides et mettre de côté.
- 5.** Chauffer un wok ou un poêlon à fond épais et saisir la viande de tous côtés.
- 6.** Ajouter la viande au mélange de jus de lime et de sucre et bien enrober.
- 7.** Garnir des feuilles de laitue d'une cuillerée de viande.