



## Filet de boeuf aux légumes à la japonaise

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Recette pour 4 personnes

### Ingrédients

- 500 g de filet de boeuf
- 1 botte d'oignons nouveaux
- 400 g de girolles ou de pleurotes
- 200 g de tofu
- 2 cuillères à café d'huile de soja
- 500 ml de bouillon de légumes
- 8 cuillères de sauce soja à teneur réduite en sel Kikkoman
- Poivre blanc moulu
- 4 petites tomates
- 4 oeufs

1. Trancher finement le filet de boeuf. Couper les oignons en biseaux. Nettoyer et couper les champignons si nécessaire. Couper le tofu en dés. Faire chauffer l'huile dans une poêle, y saisir le boeuf et le réserver.
2. Ajouter le tofu et le réserver.
3. Réduire la chaleur. Verser immédiatement dans la poêle le bouillon de légumes et la sauce soja à teneur réduite en sel, le poivre, les oignons, les champignons et la tomate coupée en tranches. Ne pas mélanger les ingrédients et laisser cuire une dizaine de minutes.

4. Battre les oeufs et les servir afin d'y tremper les différents ingrédients avant la dégustation.

© Kikkoman