

## Wok de bœuf au fenouil et au chèvre



### Ingrédients pour 4 personnes

- 350 g de rumsteack
- 2 oignons rouges
- 2 cas huile olive
- 1 crottin de chèvre sec
- 1 bulbe de fenouil
- 2 cas vinaigre balsamique

#### **Détaillez la viande en lamelles.**

Pelez et émincez les oignons. Pelez le fenouil, puis détaillez-le en fines lamelles. Émiettez le fromage.

**Faites chauffer l'huile d'olive dans un wok.** Versez le fenouil et les oignons. Salez, poivrez et remuez

sans cesse pendant 3 mn. Ajoutez la viande et faites cuire encore 2 mn. **Hors du feu, versez le vinaigre balsamique,** salez, poivrez et mélangez. Saupoudrez des miettes de chèvre et, éventuellement, de ciboulette ciselée avant de servir.