



## Bifteck au poivron

(4 portions)

125 ml	farine	½ tasse
750 g	bifteck de ronde, en fines lanières	1½ lb
45 ml	huile végétale	3 c. à s.
1	oignon, tranché	1
1	poivron vert, tranché	1
1	branche de céleri, tranchée	1
60 g	champignons, tranchés	2 oz
2	tomates, en quartiers	2
125 ml	bouillon de bœuf	½ tasse
50 ml	sherry	¼ tasse
30 ml	sauce soja	2 c. à s.
5 ml	sauce Worcestershire	1 c. à thé

**1.** Fariner le bœuf. Faire chauffer l'huile végétale dans une grande poêle ou dans un wok.

**2.** Y faire saisir le bœuf. Ajouter l'oignon, le poivron vert, le céleri et les champignons. Faire frire 2 minutes.

**3.** Ajouter le reste des ingrédients. Faire cuire encore 2 minutes.