

Fourmis grimpent aux arbres 蚂蚁上树 Mǎyǐ shàngshù



Ingrédients :

- Bœuf haché (1 steak haché pour 1 personne)
- 1 petit paquet de Vermicelles de soja
- Gingembre haché
- Ail hachée
- Partie verte d'un poireau hachée
- Purée piment (2 cuil. à café)
- 1 louche de bouillon
- 1 pincée de glutamate
- poivre gris moulu
- 1 cuil. café sauce soja noir
- sel
- 2 cuil. à soupe vin de riz de cuisine
- 1 cuil. Café Vinaigre de riz blanc
- 1 cuil. Café Huile de sésame

Préparation :

1. Faire tremper les vermicelles dans de l'eau chaude quelques minutes
2. Mettre les vermicelles dans de l'eau bouillante pendant 5mn, puis lorsque l'eau rebout, les sortir et les mettre dans de l'eau froide
3. Les mettre dans une passoire et réserver.
4. Dans un wok chaud mais sans huile, faire revenir la viande hachée
5. Rajoutez l'ail, le gingembre, le vert de poireau haché, la purée de piment, ½ louche de bouillon, le glutamate, le poivre, la sauce soja et du sel
6. Rajouter les vermicelles (1 poignée ½) coupés et mélanger
7. Rajouter ½ louche de bouillon, le vin de cuisine et augmenter le feu au max.
8. Mélanger jusqu'à ce que les vermicelles aient absorbé tout le bouillon
9. Rajouter 1 cuil. A café d'huile de sésame et 1 cuil. A café de vinaigre de riz blanc

Variantes : Peut se faire également avec du porc ou du veau

L'histoire des fourmis grimpent aux arbres :

L'origine de ce plat est venue de la dynastie Yuan. Une femme prénommée Dou'e dont l'époux mourut quand elle était encore jeune s'occupait de sa belle-mère âgée et très malade. La famille était très pauvre. Pendant le nouvel an chinois, la famille n'avait pas de moyen pour acheter de gros morceau de viande. Dou'e a fait un crédit pour acheter un petit morceau de viande. Comment faire un plat qui fera plaisir à sa belle-mère, elle a eu une idée. Elle a coupé la viande finement, et l'a fait sauter dans une casserole, puis elle a ajouté les oignons, l'ail, le gingembre et la sauce de soja puis, à la fin du petit vermicelle qu'il restait de la veille. Allongée dans son lit, sa belle-mère a demandé: " Pourquoi il y a tellement de fourmis sur le vermicelle ? " Quand elle a su toute l'histoire, elle a goûté, elle a tout simplement appelé le plat : " fourmis sur arbre "!