

Bo bun : salade de boeuf à la vietnamienne

Pour : 4 Pers.

Préparation : 20 min

Cuisson : 30 min

400 g de steak

1 paquet de vermicelles de soja

400 g de carottes rapées

400 g de soja frais

2 salades sucrines

2 poignées de cacahuètes pilées

1 échalote

2 gousses d'ail

menthe et coriandre fraîches hachées

1 ou 2 citrons (on peut aussi mettre du citron vert)

sauce nuoc mam

quelques gouttes de tabasco ou piment en poudre

ÉTAPE 1 Coupez le steak en petites lamelles, ainsi que l'échalote et l'ail. Mélangez le tout et mettez à mariner dans du nuoc mam (sauce de poisson) et du citron ainsi qu'un peu de coriandre hachée. Couvrez et mettez au frigo 1 heure.

ÉTAPE 2 Pendant ce temps, faites tremper 10 min les vermicelles de soja dans de l'eau chaude, puis faites-les cuire quelques min à l'eau bouillante, passez-les sous l'eau froide et réservez.

ÉTAPE 3 Râpez les carottes, ciselez les sucrines, concassez les cacahuètes.

ÉTAPE 4 Préparez également l'assaisonnement avec du nuoc mam additionné de citron.

ÉTAPE 5 Puis, faites revenir le steak dans une poêle un peu huilée, gardez la marinade qu'on ajoute à l'assaisonnement.

ÉTAPE 6 Préparez les bols :

ÉTAPE 7 Au fond, les vermicelles de soja, puis la salade, les carottes, le soja frais, la viande revenue, les cacahuètes pilées, parsemez de coriandre et de menthe fraîche hachées. Ajoutez du tabasco ou du piment, au goût de chacun.

ÉTAPE 8 Assaisonnez, mélangez, et bon appétit !

