



Bœuf

Bo bun - spécialité vietnamienne au bœuf



35 min **30 min** **5 min** **0** **486**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de la viande

- 1 Emincer finement la viande en la coupant en fines lanières.
- 2 Hacher le plus finement possible la citronnelle.
- 3 Peler et râper le gingembre.
- 4 Eplucher et hacher l'ail.
- 5 Verser dans un saladier tous les ingrédients de la marinade et la viande, mélanger. Laisser reposer au moins une heure.
- 6 Verser l'huile dans une poêle sur feu vif. Quand elle est bien chaude, ajouter la viande et la faire bien dorer en remuant régulièrement.
- 7 Laisser refroidir la viande dans une assiette.

Étape 2

Préparation de la salade

- 1 Faire cuire les nouilles selon les indications du paquet puis les passer sous l'eau froide et bien les égoutter.
- 2 Laver le concombre et le tailler en julienne.
- 3 Peler la carotte et la tailler en fine julienne.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la salade

200 g **Nouilles de riz**
120 g **Carotte(s)**
120 g **Pousses de soja**
1 **Batavia**
4 c. à soupe **Cacahuète(s)**
120 g **Concombre**
20 feuille(s) **Menthe fraîche**
20 feuille(s) **Coriandre**

Ingrédients pour la viande

300 g **Faux-filet(s)**
1 c. à soupe **Nuoc môm**
1 **Gousse(s) d'ail**
20 g **Gingembre frais**
10 g **Bâton de citronnelle**
1 c. à soupe **Huile d'arachide**

Ingrédients pour la sauce

- 4 Jeter les pousses de soja dans une casserole d'eau bouillante légèrement salée, remuer puis les verser aussitôt dans une passoire et les faire refroidir sous l'eau froide. Bien les égoutter ensuite.
- 5 Préparer les feuilles de salade puis les déchirer grossièrement.
- 6 Hacher grossièrement les cacahuètes.

15 cl **Eau**
30 g **Sucre semoule**
30 ml **Nuoc môm**
0.5 **Citron(s)**
1 **Piment(s)**

Étape 3

Préparation de la sauce

- 1 Mettre dans un bol l'eau chaude et le sucre, bien mélanger jusqu'à ce que le sucre fonde.
- 2 Ajouter le nuoc nam et le jus du citron. Mélanger.
- 3 Selon le goût de chacun, ajouter le piment émincé en tous petits morceaux.

Étape 4

Dressage

- 1 Placez dans les assiettes la salade, puis alternativement, les nouilles, le concombre, les carottes et les germes de soja.
- 2 Ajouter les feuilles de menthe et de coriandre, mélanger très rapidement le tout.
- 3 Ajouter la viande.
- 4 Couvrir le tout avec les cacahuètes.
- 5 Verser la sauce et déguster de suite.