



Bo bun

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 4 pers.

Préparation | 30 min

Cuisson | 5 min

Repos | 1 nuit

INGRÉDIENTS

- 500 g de bœuf maigre et tendre à poêler
- 1 oignon
- 1 bâton de citronnelle
- 4 cuil à soupe d'huile d'arachide ou de sésame
- 2 cuil à soupe de nuoc-mam
- 200 g de vermicelles de riz
- 1 cuil à soupe de vinaigre
- 1 carotte
- 0.5 laitue
- 200 g de pousses de soja
- 2 cuil à soupe de cacahuètes
- 6 nems
- 2 cuil à soupe de nuoc-mam
- 2 cuil à soupe de jus de citron
- 1 cuil à soupe de sucre
- Quelques feuilles de menthe

La veille,

Préparez la marinade. Épluchez et hachez l'oignon et la citronnelle. Coupez la viande en lamelles régulières et faites-la mariner toute une nuit dans un saladier avec les oignons, la citronnelle, le nuoc-mam et l'huile d'arachide ou de sésame.

Le lendemain,

Préparez la sauce. Mélangez le nuoc-mam, le jus de citron, le sucre, le vinaigre avec 4 cuil. à soupe d'eau tiède et réservez.

Émincez les herbes et la salade. Pelez et taillez la carotte en fins bâtonnets.

Enfournez les nems pour 12 min dans un four chaud à 200°C pour les colorer, coupez-les en morceaux et réservez-les.

Faites bouillir une grande casserole d'eau. Faites-y cuire les vermicelles de riz ou nouilles chinoises comme indiqué sur le paquet avec 1 cuil. à soupe de vinaigre.

Rincez-les sous un filet d'eau froide.

Dans 4 grands bols ou 4 assiettes :

Répartissez les vermicelles, les germes de soja, les herbes, les carottes et la salade.

Saisissez le bœuf avec la marinade dans un wok brûlant, laissez cuire 5 min à feu vif.

Répartissez la viande et les nems dans les bols, arrosez de sauce, recouvrez de cacahuètes concassées et dégustez.