



Bún chả

Par La Popotte sans chichis



Ingédients

3 carottes

500 g de chair à saucisse

0.5 citron vert

1 concombre

1 échalote

1 gousse d'ail

15 ml de sauce Nuoc mam

200 g de vermicelles de riz

5 cuil à soupe de sucre

1 cuil à soupe d'huile

6 cuil à soupe de vinaigre blanc

3 cuil à soupe d'eau tiède

Quelques brins de persil ou coriandre

Quelques brins de menthe

La marinade

Pelez et émincez l'échalote, l'ail.

Dans un saladier, mettre la chair à saucisse, l'échalote, l'ail, la moitié de la sauce Nuoc mam, les 2 cuil à soupe de sucre, la cuil à soupe d'huile.

Salez, poivrez.

Réservez au frais 20 min.

Au bout de 20 min, formez des boulettes puis faites-les cuire 5 à 7 min.

Les pickles de carotte

Epluchez et râper les carottes.

Dans une casserole, déposez les carottes, le vinaigre et l'eau (de manière à recouvrir le tout).

Portez à ébullition et faites cuire 7 min env.

Egouttez-les puis saler, poivrer.

Les vermicelles de riz

Portez à ébullition une casserole d'eau. Hors du feu, plongez les vermicelles de riz dans l'eau bouillante et laissez tremper 2 min.

Egouttez et passez-les sous l'eau froide pour stopper la cuisson.

Salez, poivrer.

La sauce

Dans un bol, mélangez le citron vert, 3 cuil à soupe d'eau tiède, les 3 cuil à soupe de sucre et le reste de la sauce Nuoc mam.

Dressage du Bún chả

Epluchez et couper votre concombre en fines demi-rondelles.

Effeuillez et ciseler la coriandre et la menthe.

Dans des bols, mettre un peu de vermicelle de riz, des pickles de carottes, les boulettes de viande et les concombres.

Arrosez de sauce et parsemer de persil ou coriandre et menthe.