



Salade Bo Bun – pour 6/8 personnes

Ingrédients : la base

• 1 concombre en longue julienne ; • 2-3 carottes en longue julienne ; • des germes de soja (crus si possible) ; • 1 petit bouquet de coriandre ; • 1 petit bouquet de feuilles de shiso rouge ; • 1 petit bouquet de menthe ; • 1 salade batavia ; • 400 g de vermicelle de riz • des oignons frits (2 oignons émincés bien dorés et égouttés) ; • des cacahuètes grillées (à sec dans une poêle, puis concassées une fois refroidies) ; • 2 tiges de citronnelle ; • 2 oignons ; • 2 gousses d'ail ; • 500 g de boeuf (morceau à poêler) ; • 3 cuillères à soupe d'huile d'arachide ; • 1,5 cuillère à café de poudre de curry jaune ; • 1/2 cuillère à café de poivre moulu ; • 2 cuillères à soupe de sauce d'huître ; • 3 cuillères à soupe de sauce soja ; • 1 cuillère à café de sucre ; • du sel • des nems (compter 2 par personne) ; • des piments thaï (facultatif).

Ingrédients : pour la sauce

• 50 cl d'eau chaude ; • 1,5 cuillère à soupe de sucre ; • 1 cuillère à café de sel ; • 1 cuillère à soupe de sauce soja claire ; • 1 cuillère à café d'ail haché ; • 1, cuillère à soupe de vinaigre blanc.

Préparation

- > Préparer toutes les crudités : concombre et carottes en longue julienne, effeuiller et tremper la coriandre, laver et sécher la menthe et le shiso, laver et émincer la salade.
- > Cuire les vermicelles : les plonger environ 7-8 minutes dans l'eau bouillante (selon les instructions), les égoutter et les rincer sous l'eau froide. Former des petits nids ronds avec des petits paquets et les disposer dans un grand plat.
- > Préparer la sauce : mettre l'eau chaude dans un bol, ajouter le sucre, remuer pour le dissoudre.
Ajouter les autres ingrédients et bien remuer. Ajuster l'assaisonnement, laisser reposer.
- > Découpe la viande en lamelles de la taille d'une bouchée – réserver
- > Émincer les oignons, l'ail et la citronnelle. Faire chauffer l'huile d'arachide dans le wok, ajouter le mélange oignons/citronnelle/ail ; lorsque les oignons sont bien translucides, ajouter le boeuf émincé, le curry, le poivre, le sel, le sucre, la sauce soja, la sauce d'huître et bien remuer. Retirer du feu et réserver.
- > Faire frire les nems, puis dans de grands bols déposer salade ciselée, 2 nids de vermicelles, les légumes, la viande au milieu, les nems coupés en 3 autour. Parsemer avec les herbes, les cacahuètes grillées et les oignons frits, ajouter 2-3 cuillères à soupe de sauce par bol.
- > Servir avec le piment émincé à part.