

Bo Bun



2 personnes



30 minutes



Facile

Ingrédients

- 1 paquet de 4 à 6 petits nems avec leur sauce à nems
- 2 bavettes de bœuf
- 1 laitue ou 1 sachet de laitue
- 1/2 concombre
- 2 petites carottes
- Vermicelles de riz
- 1/2 bouquet de coriandre
- 1/2 bouquet de menthe
- 1 gousse d'ail
- 1/2 citron
- 3 cuillères à soupe d'eau
- 2 à 3 cuillères à soupe de nuoc-mâm
- 2 cuillères à soupe de vinaigre de vin
- 1 pincée de sucre
- 2 cuillères à café de gingembre en poudre
- Cacahuètes pilées

Préparation

Pour la marinade de bœuf au gingembre :

dans un bol, mettez la gousse d'ail hachée, la sauce nuoc-mâm, l'eau, le sucre, une cuillère à soupe de jus de citron, un peu de coriandre hachée et le gingembre.

Détaillez les bavettes en lamelles et ajoutez-les à la marinade. Recouvrez d'un film transparent. Réservez trente minutes au frais. Pelez et râpez les carottes. Mettez-les dans un bol et faites-les mariner au frais durant trente minutes dans deux cuillères à soupe de vinaigre de vin.

Pelez et coupez le 1/2 concombre en petites lamelles après en avoir ôté le cœur. Réservez.

Pilez des cacahuètes, soit l'équivalent de deux poignées, et réservez. Détaillez quelques feuilles de salade en fines lamelles. Hachez la menthe et la coriandre selon la quantité de votre choix.

Faites chauffer une poêle ou un wok. Faites-y revenir et cuire les morceaux de viande avec l'ail sans la marinade.

Dans le même temps, faites cuire les nems dix minutes au four.

Faites cuire 4 à 5 minutes les vermicelles de riz (selon la quantité de votre choix) dans de l'eau bouillante.

Monter le Bo Bun :

Prenez un grand bol. Déposez d'abord la salade puis le concombre, les carottes râpées, les vermicelles de riz. Parsemez de menthe et de coriandre fraîches. Surmontez de lamelles de viande cuites et encore tièdes et mettez deux nems coupés en deux autour de la salade. Arrosez avec la sauce des nems. Vous pouvez allonger la sauce avec de l'eau, du jus de citron et d'une pincée de sucre. Vous pouvez utiliser la marinade de la viande et verser la sauce à nems également. Enfin, saupoudrez de cacahuètes pilées. C'est prêt !