

BÔ BÛN

Plat typique de la cuisine vietnamienne. Cette salade de vermicelles au bœuf regorge de saveurs et peut se déguster aussi bien froide que chaude.



Ingrédients:

- Marinade:

- Sauce soja
- Sauce huitre
- Citronnelle hachée
- sauce nuoc mam
- ail, échalote
- (curry si souhaité)

Bo Bun:

- bavette
- carottes
- concombre
- citron
- vermicelles
- sucrine
- coriandre (ngo gai)
- menthe

-Mélanger tous les ingrédients de la marinade.

-Couper la bavette en fine lamelles et la faire mariner au moins ½ heure (plusieurs heures donneront un meilleur résultat).

-Tailler les carottes et concombres en petits bâtonnets, hacher la sucrine finement, écraser ou couper la cacahuète en gros éclats.

-Faire cuire les vermicelles à l'eau bouillante.

-Faire cuire les lamelles de bœuf à feu vif avec de l'huile (sans la marinade)

-Faire cuire les nems

-Cisailler la coriandre et la menthe

-Dresser selon les goûts en disposant dans le bol les vermicelles, les légumes, les cacahuètes, les nems et le bœuf.

-Vous pouvez assaisonner avec une sauce à base d'un mélange de nuoc mam, citron, sucre et ail haché diluée avec un peu d'eau si trop salée.

