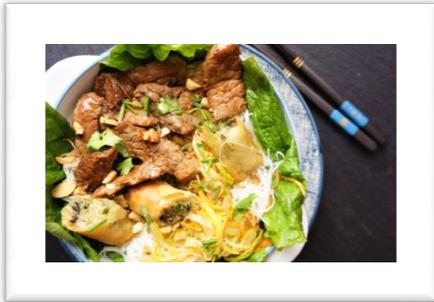




Toque & Tablier



## **Bo Bun vietnamien au bœuf et cacahuètes**

**Pour 4 personnes**  
**Préparation 20 min**

**Bien s'organiser : Vous pouvez réaliser en avance ce Bo Bun jusqu'à l'étape 4 incluse.**

### **Ma liste de courses... Chez**

#### **Le boucher :**

- 400 g de rumsteck coupé en tranches fines par votre boucher préféré

#### **Le primeur :**

- 190 g de légumes râpés (carotte jaune (pour la couleur) – orange et chou blanc).  
Si vous manquez de temps, prenez-les préparés en sachet.
- 180 g de poids net égoutté de pousses de haricots mungo (ou autrement nommé pousses de soja) ou frais c'est mieux si vous trouvez !
- 1 batavia ou 1 laitue fraîchement coupée
- 1 gousse d'ail
- 9 cuillères à café de gingembre et citronnelle (surgelés, très pratique et très bonnes de chez M. Pic..)
- 1 petit piment rouge si vous aimez manger épicé
- 1 petit bouquet de menthe fraîche et de ciboulette

#### **L'épicer :**

- 150 g de vermicelles de riz
- 9 cuillères à café de sauce Nuoc Mam, de sauce soja et sucre en poudre
- Un trait d'huile de sésame
- 4 grosses poignées de cacahuètes non salées ou salées le cas échéant
- 16 petits nems de légumes du traiteur ou de chez M.Pic ..

1. Réchauffez les nems au four (ou terminez la cuisson, en fonction de ce que vous aurez acheté). Coupés les en 2 et réservez-les au chaud. Faites bouillir une grande quantité d'eau et hors du feu, laissez les vermicelles tremper pendant 3 à 4 minutes. Egouttez, rincez à l'eau froide et réservez. Pendant ce temps, concassez grossièrement les cacahuètes.

2. Emincez la viande en lamelles en procédant comme sur la photo : vous posez votre filet sur une planche, avec un couteau bien tranchant, vous découpez des lamelles fines en inclinant la lame à 40°. Vous obtenez alors des lamelles comme des sashimis. C'est très simple !



3. Pelez et émincez finement l'ail et le piment (dont vous ne prendrez qu'une petite moitié). Faites de même pour le gingembre (si vous l'achetez frais). Dans un grand bol, versez le nuoc mam, le sucre, la sauce soja, la citronnelle, le gingembre. Prélevez la moitié et faites mariner la viande dans un plat creux pendant 15 minutes en prenant soin de bien imbiber la viande.
4. Lavez, pelez et râpez les carottes et le chou blanc. Lavez et émincez les herbes.
5. Préparez la salade. Emincez grossièrement les feuilles et répartissez-les dans 4 bols. Ajoutez les vermicelles, les légumes râpés et les pousses de haricots mungo.
6. Dans une sauteuse, versez un peu d'huile de sésame, faites revenir le bœuf sur feu modéré-vif pendant 3 minutes avec sa marinade (versez un fond d'eau si ça attache). Répartissez dans les bols. Ajoutez les nems, les cacahuètes concassées, la menthe, la ciboulette. Envoyez avec la sauce restante et des baguettes !