Bò bún au boeuf mariné à la citronnelle

Une salade vietnamienne fraîche aux vermicelles, boeuf sauté à la citronnelle et herbes fraîches. La marinade et la sauce se font au bol.

4 personnes	30 min préparation	10 min cuisson	40 min au total	moyen niveau

Ingrédients

- 500 g de rumsteck en lamelles
- 2 tiges de citronnelle
- 3 gousse d'ail
- 1 échalote
- 4 c. à soupe de sauce de poisson
- 2 c. à soupe de sucre
- 2 c. à soupe de jus de citron vert
- 200 g de vermicelles de riz
- 1 carotte
- 0,5 concombre
- 1 salade
- 1 brin de menthe
- 40 g de cacahuètes grillées

Préparation

1. Mettre la citronnelle en tronçons, l'ail et l'échalote dans le bol, puis hacher finement.
   10 sec / vitesse 7
2. Prélever la moitié de ce hachis et le mélanger au boeuf avec 1 c. à soupe de sauce de poisson. Laisser mariner 30 minutes.
3. Ajouter dans le bol le reste de sauce de poisson, le sucre, le citron vert et 100 ml d'eau, puis chauffer pour dissoudre le sucre.
   2 min / 80°C / vitesse 2
4. Ajouter la carotte coupée en tronçons et hacher grossièrement pour la sauce.
   4 sec / vitesse 4
5. Cuire les vermicelles selon le paquet, les rincer à l'eau froide et les répartir dans les bols.
6. Saisir le boeuf mariné 3 minutes à feu vif dans une poêle.
7. Garnir de salade, concombre, menthe, boeuf et cacahuètes. Arroser de sauce.

Le conseil de Tiha
Coupe le boeuf en lamelles très fines, c'est plus facile quand la viande est à moitié congelée.

Conservation : Garnitures et sauce séparées, 1 jour au réfrigérateur.