



Boeuf aux vermicelles de riz (Bo Bun)

Une recette de Lucullent ! Testé (et mangé) pour vous...

Boeuf aux vermicelles de riz (Bo Bun)

Quantité : pour 4 personnes - Durée totale : 1 heure 30 minutes

Ingrédients

- 200 g de vermicelles de riz
 - 500 g de germes de soja
 - 200 g de laitue
 - 300 g de filet de bœuf
 - 100 g de cacahouètes
 - 4 échalotes (ou 2 oignons)
 - 2 carottes
 - 1 concombre
 - 1 bouquet de menthe
 - 1 cuillère à café de pâte de curry vert
 - 1 cuillère à soupe de Nuoc Mâm
 - 12 cuillères à soupe de [Sauce au Nuoc Mâm](#)
 - Huile de colza
-

Préparation

1. Découper la viande en lamelles fines, contre le grain. Dans un plat, mélanger la pâte de curry vert avec le Nuoc Mâm, une cuillère à soupe d'eau, puis la viande. Laisser mariner une demi-heure en remuant de temps en temps.
 2. Pendant ce temps, porter à ébullition une grande casserole d'eau, verser les vermicelles de riz et les faire cuire 5 minutes dans l'eau frémissante. Les rincer à l'eau froide, les découper grossièrement en tronçons d'environ 7 cm avec des ciseaux et les laisser égoutter.
 3. Passer rapidement les cacahouètes au mixer, les réserver dans un bol.
 4. Rincer et égoutter les germes de soja 2 ou 3 fois, en ôtant les cosses vertes. Les laisser égoutter.
 5. Éplucher et hacher les carottes.
 6. Rincer et hacher la menthe.
 7. Rincer, éplucher et découper la salade en fines lanières.
 8. Éplucher le concombre en laissant des bandes vertes. Le couper en deux dans le sens de la longueur. Couper chaque demi-concombre en biais, en fines tranches.
 9. Dans un saladier, verser les vermicelles de riz, les carottes, le concombre, la salade, la menthe et les germes de soja. Mélanger sommairement. Répartir le mélange dans 4 grands bols chinois.
 10. Éplucher les échalotes ou les oignons, les couper en quartiers fin. Faire chauffer de l'huile de colza dans une poêle et faire frire à feu moyen les oignons de manière à ce qu'ils soient légèrement caramélisés. Les réserver dans un bol (ils seront légèrement croquants).
 11. Réchauffer la poêle et rajouter un peu d'huile si besoin. Faire revenir la viande à feu vif. Quand elle est cuite, rajouter les oignons, mélanger et réserver.
 12. Arroser chaque bol de légumes avec 3 cuillères à soupe de [Sauce au Nuoc Mâm](#).
 13. Répartir la viande dans chaque bol au dessus du mélange de légumes et parsemer de cacahouètes hachées.
 14. Servir aussitôt.
-

Remarques ou suggestions

- Rajouter 2 mini-nems par bol, grillés au four et tranchés en rondelles, en même temps que la viande.
 - Remplacer la laitue par 100 g de jeune roquette, dont le goût de noisette se mariera particulièrement bien
-



Boeuf aux vermicelles de riz (Bo Bun)

Une recette de Lucullent ! Testé (et mangé) pour vous...

avec ce plat.

Publié par Lucullent le 18 septembre 2011. Dernière modification le 17 septembre 2012.