

Difficulté 

Viande : Bœuf Morceaux : Rumsteck

## Bo bun au Bœuf Limousin



Recette de Tony DAO BÒ Quality Fast Food (87-Limoges)



### TEMPS

Préparation : 15 min

Modes de cuisson : à poêler ou griller

Temps de cuisson : 10 min



### PARTS

Recette pour 4 personnes



### INGRÉDIENTS

- 400 g de steak haché de bœuf
- 2 laitue
- 2 concombre
- 50 g de pousse de soja
- 1 bouquet de menthe
- Jus de citron
- 2 c.à.s de nuoc mam
- 200 g de vermicelles de riz
- 2 carottes rapées
- 50 g de cacahuètes grillés
- 2 gousses d'ail
- 2/3 feuilles de coriandre
- 2 c.à.s d'huile d'olive
- 2 c.à.s de sucre



### PRÉPARATION

1. Rassembler tous vos ingrédients.
2. Eplucher à moitié le concombre et couper-le en julienne.
3. Faites cuire votre steak haché de bœuf dans l'huile d'olive, avec une gousse d'ail hâché.
4. Préparer les vermicelles de riz en les laissant ramollir 5 min dans l'eau froide, égoutter-les puis faites-les cuire 3 min dans l'eau bouillante. Egoutter-les et réserver.
5. Préparer la sauce en mélangeant le nuoc mam, 2 cuillères à soupe d'eau, le sucre et le jus du citron.
6. Laver et sécher la salade et les herbes fraîches puis, couper la salade en lanières.
7. Répartissez la salade dans un grand bol. Ajouter les vermicelles de riz, les carottes, les concombres, les pousses de soja et la viande. Assaisonner avec la sauce, saupoudrez de cacahuètes concassées et d'herbes ciselées.
8. Votre bo bun est prêt ! Bonne dégustation !

Crédit photo Philippe Pêcher