

BŒUF LA LOT



Pour 6 personnes

Ingrédients :

Viande :

400 g de bœuf haché

200 g de poitrine de porc hachée

3 c à c de 5 épices

5 tiges de citronnelle fraîche

3 tiges de ciboule

2 gousses d'ail

2 gousses d'échalote

1 oignon

1 sachet de feuilles de La Lôt (Piper lolot)

3 c à s de nuoc mam (sauce de poisson)

1 c à s de sucre en poudre

1/2 c à c de poivre blanc

1 c à s d'huile végétale (tournesol)

Cacahuètes non salées, grillées à sec et concassées

Accompagnement :

Vermicelle de riz carré (bahn hoi)

Batavia

Basilique thaï

Feuille Shiso

1 concombre coupé en fines rondelles

Sauce :

9 c à s d'eau chaude

4 c à s de nuoc mam

2 c à s de vinaigre de riz (ou vinaigre de cidre)

2 citrons verts pressés

2 à 3 c à s de cassonade

1 ou 2 gousses d'ail hachées

Nicole Lam / 12 avril 2018

Peler l'ail, l'échalote et les tiges de ciboules et les couper en morceaux avant de les hacher très finement au mixer.

Laver les tiges de citronnelles, enlever la première membrane, supprimer la partie dure de la racine, n'utiliser que la moitié de la tige côté bulbe. Écraser les bulbes pour libérer leur saveur. Puis hacher le tout très finement au mixer.

Mettre tous ces ingrédients dans un bol et ajouter le nuoc mam, le sucre, le poivre, le 5 épices, deux poignées de cacahuètes grillées et l'huile. Mélanger le tout.

Réunir les viandes de bœuf et de porc dans un grand plat et verser dessus la marinade. Bien mélanger et réserver au froid pendant une heure.

Préparer la sauce en mélangeant tous les ingrédients dans une casserole.

Laver et détacher les feuilles La Lôt, bien les essuyer. Sur chaque feuille, déposer une portion de bœuf mariné, à l'horizontale la pointe vers soi, la tige vers l'extérieur, face brillante au recto. Rouler la feuille bien serrée de la pointe vers la tige et rentrer la tige dans la feuille.



Faire cuire les rouleaux à la poêle à feu moyen dans un filet d'huile 3 à 5 minutes de chaque côté.

Pour servir, disposer sur un grand plat, les feuilles de salade, les herbes et les rondelles de concombre, le vermicelle de riz carré et des rouleaux de bœuf La Lôt parsemés de cacahuètes grillées. (Ou répartir le tout dans des assiettes individuelles). Répartir la sauce dans des coupelles individuelles. Disposer tous les ingrédients dans une feuille de salade, rouler comme un nem et tremper dans la sauce.