

BO BUN NEM



Pour 4 personnes

Ingrédients :

500 gr de bœuf (merlan, rumsteak, filet, soit 120 g par personne)

2 tiges de citronnelle fraîche

2 gousses d'ail

2 c à s de sauce d'huitre

2 c à s d'huile de tournesol ou colza

Accompagnements :

320 g de vermicelle de riz (bun soit 80 g par personne)

8 nems

½ concombre

5 à 8 feuilles de salade verte (batavia)

Herbes aromatiques : rau ram (coriandre vietnamien), périlla (feuille de shiso), basilique thaï

4 c à s de cacahuètes non salées grillées et concassées grossièrement

4 c à s d'échalotes frites

1 gros oignon

4 carottes moyennes

4 c à s de vinaigre de riz ou vinaigre blanc

2 c à s de sucre

1 c à c de sel

Préparation

Couper le bœuf en très fines lamelles.

Laver les tiges de citronnelle, les couper en deux puis les écraser et ôter la première enveloppe des tiges. Hacher ces tiges très finement (la partie blanche).

Eplucher et hacher les gousses d'ail.

Dans un récipient, mettre le bœuf en lamelles, ajouter l'ail et la citronnelle, la sauce d'huitre, le sucre. Mélanger, laisser mariner au frigo au moins 30 minutes.

Cuire les vermicelles de riz à l'eau bouillante, sur feu moyen pendant 8 minutes. Rincer abondamment à l'eau froide et bien égoutter.

Eplucher les carottes et les râper. Mélanger les carottes avec le sel et laisser dégorger pendant 10 minutes. Presser les carottes.

Puis ajouter le sucre et le vinaigre de riz blanc aux carottes. Mélanger et laisser reposer pendant la préparation du bo bun.

Eplucher et épépiner le concombre. Puis le découper en tranches fines.

Eplucher et émincer l'oignon

Ciseler les herbes

Si les nems ont été préparés la veille et ont déjà eu une première cuisson, il ne reste plus qu'à faire la deuxième cuisson.

Pour cela, faire chauffer de l'huile dans une poêle, à feu moyen-vif, déposer les nems sans qu'ils se touchent et les faire dorer sur toute la surface, en surveillant bien la cuisson. Puis les déposer sur une grille pour que l'huile s'égoutte.

Juste avant de servir, faire chauffer une poêle avec un peu d'huile à feu vif. Faire revenir très rapidement l'oignon ciselé. Ajouter aussitôt le bœuf et le faire revenir quelques minutes. (Faire cuire le bœuf par petites quantités pour mieux le saisir.)

Préparer le bo bun dans un petit saladier individuel (ou une grande assiette creuse).

Remplir la moitié du bol avec la salade ciselée, puis le vermicelle de riz.

Ajouter 6 tranches de concombre, un peu de carottes râpée, les herbes ciselées.

Mettre une portion de bœuf dans chaque bol Parsemer la viande de cacahuètes concassées, puis d'échalotes frites.

Arroser de 3 à 4 cuillères à soupe de sauce de nuoc mam préparée selon la grandeur de bol.

Couper les nems en deux avec des ciseaux de cuisine. En suite poser 2 nems dans chaque bol. Servir aussitôt.

