

# SALADE THAÏ AU BOEUF



**Pour 2 personnes**

**Ingrédients :**

**240 g de rumsteck**

**1 sucrose**

**1/2 concombre**

**1/2 poivron rouge**

**1 poignée de germes de soja**

**20 g de cacahuètes**

**1 échalote émincée**

**3 c à s de sauce nuoc mam**

**1 c à c de sucre roux**

**6 c à s de jus de citron vert**

**1 c à s de menthe ciselée**

**1 tige de citronnelle**

**1/2 gousse d'ail**

**Faire griller le pavé de bœuf 3 minutes de chaque côté. Il doit être encore rosé à l'intérieur. Le réserver dans une assiette. (On peut aussi faire mariner la viande dans la sauce de la salade pendant quelques heures avant la cuisson.)**

**Laver le poivron rouge et le couper en dés. Eplucher le concombre et le couper en dés. Laver et essorer la salade. Ciseler les herbes. Emincer l'ail, l'échalote et la citronnelle.**

**Torréfier les cacahuètes dans une poêle et les concasser grossièrement.**

**Couper la viande refroidie en fines lamelles.**

**Verser dans un saladier le jus de citron, la sauce nuoc mam et le sucre. Mélanger. Ajouter l'ail, l'échalote, la menthe, la citronnelle, le poivron rouge, le concombre les germes de soja et les lamelles de viande.**

**Au moment de servir, saupoudrer avec les cacahuètes concassées.**