

# Bo Bun vietnamien

Cette recette est inspirée de [http://www.marmiton.org/recettes/recette\\_bo-bun-vietnam\\_26967.aspx](http://www.marmiton.org/recettes/recette_bo-bun-vietnam_26967.aspx)

J'ai remplacé la recette de la sauce nuoc-mâm allongée par celle du livre "Viêt-Nam", Cuisine Sans Frontières, chez Gründ.

Pour la viande je préfère les fines tranches de boeuf déjà prêtées pour fondue chinoise.

## Ingrédients

- 8 nems

Pour la viande :

- 700 g boeuf très tendre, à cisailler
- 1 cuillère à soupe de curry doux en poudre
- 1 gousse d'ail émincée
- 3 cuillères à soupe de sauce d'huître
- 3 cuillères soupe de sauce de soja
- 1 cuillère à café de glutamate (optionnel)
- sel, poivre
- 1 sachet de vermicelle de riz ("bun" dans les épiceries exotiques)

Pour la sauce nuoc-mâm allongée :

- 4 gousses d'ail
- 2 piments
- 5 cl de vinaigre
- 2 cuillères à café de sucre
- jus d'un citron
- 10 cl de nuoc-mâm
- 9 cl d'eau

Pour la présentation :

- batavia
- 300 g de soja frais
- menthe, coriandre
- un peu de cacahuètes (option)

## Préparation de la recette :

Cisailler la viande en tranches très fines, et faire mariner au frigo avec le curry, ail, glutamate et les sauces, au moins 30 min.

Pendant ce temps préparer la sauce, si vous cuisinez souvent asiatique, doubler les proportions et conservez-là dans un bocal. Remuer bien tous les ingrédients et réserver.

Pour les vermicelles, faire bouillir une bonne casserole d'eau. Y plonger les vermicelles 3 à 4 min. Égoutter et les ranger par poignée.

Faire revenir la viande dans un peu d'huile, à feu très fort et très brièvement : la viande doit être saisie simplement, pour la garder tendre.

Servir dans des grands bols de préférence : commencer par la batavia, le soja, puis 3 ou 4 poignées de vermicelles par personnes, 2 nems coupés en petits morceaux par personne, la viande. Décorer avec la coriandre hachée, la menthe et quelques cacahuètes concassées (facultatif). Arroser de sauce et c'est prêt !

[vietnam, asiatique, boeuf](#)

From:

<https://yacs.alternatif.ch/> - **YACS**



Permanent link:

[https://yacs.alternatif.ch/doku.php?id=recettes:bo\\_bun](https://yacs.alternatif.ch/doku.php?id=recettes:bo_bun)

Last update: **2014/01/04 17:16**