



XTL BOBUN

INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES

375g de pâtes de riz
(je prends les larges)
1 concombre
400g de steak
200g de soja frais
1 bouquet de menthe
2 carottes
4 gousses d'ail
1 citron jaune
nuoc mam
sauce soja salée
sauce d'huître
2CS de maïzena
2CS de sucre
100g de cacahuètes non
salées
8 nems

Détailler le bœuf en lamelles fines. Les mettre dans un petit saladier et ajouter 2 gousses d'ail hachées, de la sauce soja, de la sauce d'huître, de la maïzena. Couvrir et laisser mariner au moins 2h. (J'avais un reste de coriandre fraîche que j'ai ajoutée également).

Détailler le concombre en petites lamelles courtes. Détailler les carottes avec un économe pour faire des longues tagliatelles ou les râper.

Ciseler la menthe.

Concasser grossièrement les cacahuètes.

Dans un petit bol, verser 12CS de nuoc mam, 20CS d'eau, le jus d'1 citron jaune et 2 gousses d'ail hachées. Ajouter 2CS de sucre. Bien mélanger et réserver.

Avant de servir, faire sauter le steak dans une poêle un peu huilée.

Faire cuire les nouilles de riz dans de l'eau bouillante. Egoutter.

Dans des bols chinois, déposer une grosse louche de nouilles. recouvrir de concombre, de carottes, de bœuf, soja. Découper 2 nems par personne en 3 et les déposer sur le dessus. Saupoudrer de menthe fraîche, de cacahuètes concassées et arroser de 2CS de la préparation nuoc mam.

Proposer le restant sur la table pour que les hôtes se servent à discrétion.

Déguster.