



Recette de « Bo Bun » (Vermicelle de riz au bœuf)

C'est un plat unique, assez copieux...

Ingrédients : pour 6 personnes

- 1- Vermicelles de riz, 1 paquet pour environ 5 ou 6 personnes, à faire cuire dans de l'eau bouillante, rincer à l'eau froide et laisser égoutter
- 2- Environ 300g de viande de bœuf, à émincer et mariner pendant 30mn minimum avec : 1 cc de sel + poivre + 1 pincée de glutamate + 2 cuillerées à soupe (cs) de « sauce de soja » ou de « maggi ». Faire revenir la viande dans un peu d'huile avec 1 oignon haché et 5 cs de citronnelle hachée menue.
- 3- 2 cubes de « viande de porc épicée avec feuilles », vendue par filet de 10
- 4- des échalotes (pickled leeks) en boite de 185g
- 5- des échalotes frites
- 6- des cacahuètes pilées
- 7- des germes de soja + salades + herbes aromatiques + concombre émincé

Le tout servi dans un bol arrosé de « sauce de nuoc mam » déjà préparée en bouteille ou à faire soi-même, la même sauce pour les nems.