



LA BELLE VIE

# Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

## Bò bún vietnamien

Pour 3 personnes | Très facile

45 min | **7.59€** La portion (prix indicatif)



Célèbre plat vietnamien. On vous explique comment réaliser un délicieux Bò bún comme au restaurant.

### Les ingrédients

- **250 g** de Faux filet (boeuf)
- **1 tige** de Citronnelle fraîche
- **1 gousse** de Ail
- **0.25 pièce** de Oignon jaune
- **1.5 c à c** de Sauce d'huître
- **1 c à s** de Sauce poisson (nuoc-mâm)
- **60 ml** de Huile de tournesol
- **125 g** de Vermicelle de riz
- **4 pièce** de Nem toute recette
- **1 pièce** de Echalote
- **2 brin** de Menthe fraîche
- **2 brin** de Coriandre fraîche
- **0.5 pièce** de Carotte
- **0.25 pièce** de Concombre
- **50 g** de Pousse de soja
- **2 pièce** de Cébette
- **90 ml** de Sauce pour nem
- **20 g** de Cacahuète (pour recette)

### Étapes de préparation



**Préparation** : 30 min



**Cuisson** : 15 min



**Attente** : 0 min

**1** Astuce : mettez la viande, 250 g de faux filet, filmée au congélateur pendant 30 min. Cela vous permettra de couper des tranches fines plus facilement.

**2** Trempez 125 g de vermicelles de riz dans de l'eau bouillante.

En parallèle, coupez 1/4 de concombre (sans l'éplucher) en tranches fines puis en

- 3 bâtonnets. Mettez-les dans un bol large.
- 4 Épluchez et coupez la moitié d'une carotte en fines allumettes. Mettez-les avec le concombre.
- 5 Ciselez les herbes : étalez les feuilles de 2 brins de menthe en les faisant se chevaucher. Mettez dessus les feuilles de 2 brins de coriandre. Roulez la menthe en gardant la coriandre à l'intérieur. Vous n'avez plus qu'à ciseler ! Mettez-les dans le bol.
- 6 Émincez 2 oignons cébettes. Mettez-les dans le bol avec les autres légumes. Ajoutez 50 g de pousses de soja. Mélangez et mettez de côté au frais.
- 7 Préparez la viande et la marinade : enlevez l'extrémité du bâton de citronnelle puis hachez-le.
- 8 Hachez une gousse d'ail.
- 9 Épluchez et ciselez grossièrement 1/4 d'oignon jaune.
- 10 Sortez la viande du congélateur si vous l'y avez mise.  
Facultatif : dégraissez la viande si besoin. Coupez des tranches très fines. Essayez de les couper le plus finement possible pour permettre une cuisson express.
- 11 Mettez la viande coupée dans un bol large. Ajoutez l'oignon coupé en morceaux, 1 càs de nuoc mam, la citronnelle coupée, l'ail haché, 1.5 càc de sauce d'huitres et 60 ml d'huile. Poivrez généreusement. Mélangez. Faites mariner au frais.
- 12 Ciselez grossièrement une échalote. Mettez de côté.
- 13 Hachez grossièrement 20 g de cacahuètes. Mettez de côté.
- 14 Égouttez les vermicelles de riz.

Selon la place sur votre zone de cuisson, faites cuire 4 nems et le bœuf en même temps. Sinon, commencez par les nems puis finissez par la viande.

- 15 Chauffez l'huile dans une poêle à feu moyen pour cuire les nems. Faites-y frire les nems jusqu'à ce que l'extérieur soit doré, en les tournant petit à petit. Le temps de cuisson dépendra principalement de la dose de nems dans la poêle. Comptez 5 à 10 min. Quand ils sont dorés et croustillants, égouttez-les sur du papier absorbant.
- 16 En parallèle (ou après selon la place que vous avez), faites chauffer 1 càs d'huile dans une autre poêle. Ajoutez l'échalote ciselée. Faites-la frire dans l'huile. Quand elle est dorée et croustillante, mettez-la de côté.
- 17 Dans la même poêle (avec l'huile infusée), ajoutez le bœuf et sa marinade. Faites cuire quelques minutes jusqu'à ce que le bœuf soit cuit à votre convenance. Cela prendra 3-5 min si vous avez coupé des tranches très fines, un peu plus pour des plus épaisses ;)
- 18 Préparez votre bol de bo bun : mettez les légumes dans le fond d'un bol large.

- 19 Ajoutez dessus les vermicelles de riz, le bœuf cuit, 2 à 3 nems selon leur taille (coupés en 3 avec des ciseaux), les échalotes croustillantes et les cacahuètes.
- 20 Finissez en assaisonnant avec 2 à 3 càs de sauce pour nems.
- 21 Mélangez, c'est prêt !