



Boeuf émincé à l'asiatique



4 pers



25 mn

Les ingrédients

- 1 kg de boeuf
- 5 poivrons
- 2 piments rouges
- Coriandre
- Persil
- 5 gousses d'ail
- Sucre
- Sauce nuoc man

La recette

Etape 1

Préchauffer le four à 170°C (Th 6).

Etape 2

Enfourner le boeuf 45 minutes.

Etape 3

Hacher l'ail et mixer les poivrons. Dans un récipient, mélanger les poivrons, l'ail, le jus de citron et le nuoc mam.

Etape 4

Hacher les piments.

Etape 5

Sortir le boeuf du four (il doit être saignant) et le couper en tranches fines. Les disposer dans un plat.

Etape 6

Parsemer le boeuf de feuilles de coriandre hachée, de zeste de citron et de piment. Verser la sauce sur le boeuf et déguster.

