

Bo Bun au boeuf

4 pers 15 mn

Les **ingrédients**

- 1 paquet de Vermicelles de riz
- 2 bavettes d'aloyau
- ½ concombre
- 2 petites carottes
- 1 citron (jus)
- 3 brins de menthe
- 3 brins de coriandre
- 1 cuillère à café d'huile
- 1 cuillère à s de Nuöc Mám
- 8 cuillères à s de sauce pour nems
- Poivre

La **recette**

Etape 1

Préparer les vermicelles de riz suivant le mode d'emploi.

Etape 2

Couper la viande en lamelles. Peler le concombre et le couper en fines tranches. Peler les carottes et les couper finement. Peler et écraser l'ail.

Etape 3

Dans la poêle, déposer un filet d'huile et faire revenir la viande 3 mn en remuant. Ajouter le poivre et le Nuöc Mám.

Etape 4

Dans un récipient, verser la sauce pour nems puis ajouter le jus de citron, la gousse d'ail. Bien mélanger.

Etape 5

Dans un bol, ajouter les vermicelles de riz puis les carottes, les concombres et la viande. Verser la sauce sur la préparation.