

BO BUN AU BŒUF

Bo Bun

” C'est un plat très populaire au Vietnam, que l'on peut consommer à tout moment de la journée.

- Faites tremper les vermicelles de riz dans un saladier d'eau tiède pendant 20 min maximum. Égouttez-les dans un chinois.
- Coupez le bœuf en fines lamelles avec un couteau bien aiguisé, mettez-les de côté.
- Préparez la pâte de citronnelle. Épluchez l'échalote et la gousse d'ail. Récupérez le zeste de lime de Kaffir. Coupez tous les ingrédients en petits morceaux puis hachez-les dans un mixeur jusqu'à obtenir une pâte. Dans un saladier, mélangez bien cette pâte avec les lamelles de bœuf. Mettez-les de côté.
- Plongez les vermicelles ramollis dans une casserole d'eau bouillante pendant 3 à 5 minutes, puis égouttez-les dans une passoire.
- Lavez 5 ou 6 belles feuilles de batavia et les feuilles de menthe *Rau mant*. Séchez-les soigneusement. Coupez les feuilles de batavia et les feuilles de menthe *Rau mant* en lanières. Coupez les germes de soja grossièrement. Épluchez le concombre, émincez-le en julienne. Répartissez ces ingrédients et les vermicelles de riz cuits dans les bols.
- Épluchez et coupez l'oignon en grande lamelles. Faites chauffer le wok avec l'huile de tournesol. Faites revenir l'oignon et les lamelles de bœuf macérées pendant 3 min, puis ajoutez 4 cl de sauce nuoc-mâm, le sucre et le sel. Faites revenir encore 5 min et répartissez dans les bols garnis de légumes.

POUR 4 personnes
PRÉPARATION 1 heure
TREMPAGE 20 minutes

300 g de vermicelles de riz *Bún*
800 g de bœuf (morceau pour fondue)
½ batavia
½ botte de feuilles de menthe vietnamienne *Rau mant*
100 g de germe de soja
½ concombre
1 gros oignon
4 cl de sauce nuoc-mâm améliorée (voir p. 26)
10 g de sucre
3 g de sel
2,5 cl d'huile de tournesol

Pour la pâte de citronnelle
40 g d'échalote
1 gousse d'ail
1 piment oiseau
40 g de citronnelle fraîche
15 g de galanga frais
10 g de curcuma frais
1 g de zeste de lime de Kaffir