# Salade de boeuf à la thaïlandaise |

## **Recette pour 4 portions**

## **Description**

Une salade asiatique épicée.

#### L'astuce du chef

Faites attention de mélanger la vinaigrette au dernier moment pour un résultat optimal.

## **Ingrédients**

#### Pour la salade

- 200 Gr Concombre
- 2 Unité(s) Oignon vert
- 50 Gr Échalote
- 4 Branche(s) Coriandre fraîche
- 20 Gr Citronnelle
- 4 Brin(s) Menthe
- 50 Gr Céleri
- 50 Gr Carotte
- 200 Gr Boeuf boston (surlonge)
- Sel et poivre

#### **Garniture**

- 2 Cuil. à soupe Oignon frit
- Sel et poivre

## **Préparation**

• Temps de préparation 30 mins

### Pour la mise en place

Pelez le concombre, le couper en quatre dans la longueur et émincez.

Pelez et taillez en juliennes la carotte.

Émincez l'oignon vert et le céleri.Pelez et émincez l'échalote.Ciselez la coriandre, la menthe et la citronnelle.Évidez et émincez le piment, hachez l'ail.

#### Pour la salade

Dans un saladier, mélangez tout les ingrédients sauf l'ail et le piment.

Assaisonnez le boeuf de chaques côtés, dans une poêle chaude avec de l'huile végétale, saisir le boeuf de chaques côtés jusqu'à ce qu'il soit bien coloré, cela doit rester bien saignant.Réservez 5 minutes et tranchez finement.

#### Pour la sauce

- 1 Unité(s) Piment oiseau
- 1 Gousse(s) Ail
- 15 Ml Sucre
- 1 Unité(s) Lime
- 15 Ml Sauce de poisson Nuoc-mâm
- Sel et poivre

# Pour la sauce

Dans un bol, mélangez le piment, l'ail, le nuoc-mâm, le sucre et le jus de lime.

# Pour le dressage

Mélangez les légumes avec le boeuf et ajoutez la vinaigrette, servez dans des bols. Ajoutez les oignons frits en guise de garniture.

# Bon appétit!