

# Salade de boeuf à la thaïlandaise

Recette pour 4 personnes

## Description

Une salade asiatique épicée.

## Ingrédients

### Pour la salade

- 0.50 Unité(s) Concombre
- 2 Unité(s) Oignon vert
- 1 Unité(s) Échalote
- 0.25 Botte(s) Coriandre fraîche
- 1 Unité(s) Citronnelle
- 4 Brin(s) Menthe
- 1 Branche(s) Céleri
- 300 Gr Boeuf boston (surlonge)
  
- Sel et poivre

### 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

## Préparation

- Temps de préparation **30.00 mins**

### Pour la mise en place

Pelez le concombre, le couper en quatre dans la longueur et émincez.Émincez l'oignon vert et le celeri.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

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, servir dans des bols.

**Bon appétit!**