

Salade de bœuf à la thaïlandaise, vinaigrette pimentée à la citronnelle |

Recette pour 12 Tapas

Description

Une salade asiatique de légumes croquants accompagnée de boeuf saignant.

L'astuce du chef

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

Ingrédients

Pour la salade

- 200 Gr Concombre libanais
- 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

Pour la sauce

- 1 Unité(s) Piment oiseau
- 1 Gousse(s) Ail
- 30 Ml Sucre
- 1 Unité(s) Lime
- 30 Ml Sauce de poisson Nuoc-mâm
- 10 Gr Citronnelle

Garniture

- 2 Cuil. à soupe Oignon frit
- 450 Gr Boeuf boston (surlonge)

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Pour la mise en place

Taillez le concombre en julienne.

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 le boeuf

Assaisonnez le boeuf de chaque côté, dans une poêle chaude avec de l'huile végétale, saisir le boeuf de chaque côté 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, la citronnelle, le nuoc-mâm, le sucre et le jus de lime.

Pour le dressage

Mélangez les légumes à la vinaigrette, servez dans des bols.

Disposez les tranches de boeuf sur le dessus et ajoutez un peu de vinaigrette pour l'assaisonner.

Ajoutez les oignons frits en guise de garniture.

Bon appétit!