

# Bo Bun - Boeuf sauté aux vermicelles vietnamien

Cuisine du monde / plat

Par Qookster



Détail de la recette



**Difficulté**  
Facile



**Couverts**  
4



**Prix**  
\$



**Préparation**  
30min



**Cuisson**  
10min

# #VoyageCulinaire

Xin Chào Aujourd'hui je te propose de réaliser un plat phare de la gastronomie vietnamienne, le bo bun! On réalise une version classique au boeuf, mais tu pourras aussi très bien réaliser ce plat avec du porc, du poulet, des crevettes ou du tofu pour une version végétarienne. La recette n'est pas compliquée à réaliser mais il faut tout de même un peu d'organisation pour mener à bien ce beau projet culinaire. Le bobun contient des nems en garniture, je proposerais la recette dans un autre article, tu peux ici t'en procurer des tout fait dans le commerce. Dis-nous dans les commentaires si tu as d'autres astuces pour réaliser un bo bun authentique! On te conseille de l'accompagner de la Skål - une Kölsch fraîche, digeste, avec une belle énergie. Elle sait dompter un éventuel côté piquant du plat sans prendre le dessus. En vente jusqu'à mercredi sur Qbeer.

# Liste des ingrédients

## Pour le boeuf

400 g. de boeuf en fines tranches  
1 tige de citronnelle finement hachée  
2 gousses d'ail finement hachées  
1 oignon en fines lamelles  
2 cs. de sauce soja  
1 cs. de sauce de poisson (nuoc mam)  
1 cs. de citron vert  
1 cs. de sucre brun  
1/2 cc. de poivre de Kampot (ou à défaut poivre blanc)

## Pour les garnitures

500 g. de vermicelles de riz  
8 nems  
1 carotte  
1 concombre anglais

4 feuilles de salade  
4 tiges de menthe  
4 tiges de coriandre  
4 tiges de basilic thai  
2 cs. de cacahouètes grossièrement hachées  
2 cs. d'oignons frits

## Pour la sauce

4 cs. de sauce de poisson  
3 cs. de vinaigre de riz  
2 cs. de jus de citron vert  
1 cs. de sauce soja  
1 cs. de sucre  
1-2 cs. d'eau  
1 cc. D'huile de sésame  
1 cc. de pâte de piment, optionnel

# Étapes de préparation

**1**

Mélange les lamelles de boeuf et l'oignon avec tous les ingrédients de la marinade. Laisse mariner au minimum 20 minutes et jusqu'à toute une nuit au frais.



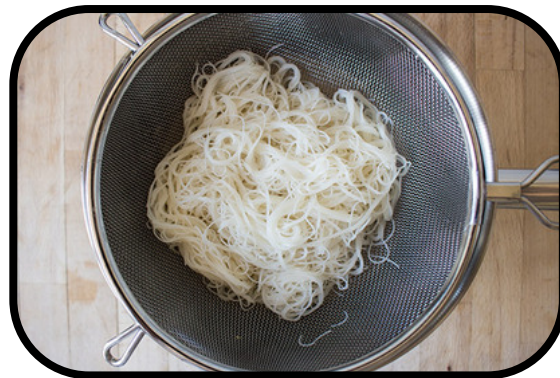
**2**

Pour préparer la sauce, combine tous les ingrédients dans un bol, mélange bien et réserve.



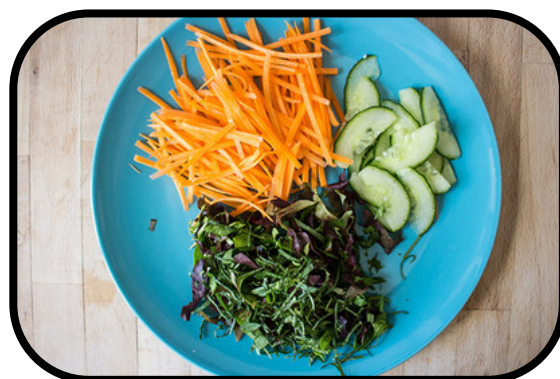
### 3

Pour les garnitures: Fais cuire les vermicelles de riz selon les instructions du paquet et réserve-les jusqu'au montage. Mélange-les éventuellement avec un peu d'huile afin qu'elles ne collent pas.



### 4

Détaille la carotte en julienne et le concombre en fines tranches. Coupe la salade en fines lamelles et mélange avec les herbes grossièrement hachées. Pense à garder quelques feuilles d'herbes entières pour la décoration du bobun.



### 5

Fais cuire le boeuf avec les oignons et la marinade dans une grande poêle jusqu'à ce qu'ils soient joliment dorés. Fais également réchauffer les nems à la poêle ou dans un bain de friture.



### 6

Pour le montage du bobun, dispose des vermicelles de riz dans le fond d'un bol, puis dispose toutes les garnitures sur le dessus. Finis le dressage avec les cacahouètes et les oignons frits et sers sans attendre avec la sauce. Bon app'

