

Bun Vietnamien



Pour 5 personnes

- 2 paquets de pâtes (1 paquet de vermicelles de riz pour 3 ou 4 personnes)
- Steak haché (100 à 150 g par personne)
- 1 concombre
- Feuilles de salade
- Cacahuètes épluchées (j'ai utilisé la moitié d'un paquet)
- 1 oignon
- 5 cl de sauce nuoc man
- 50 g de sucre en poudre
- 5 cl de vinaigre blanc
- Coriandre
- Menthe

Hacher les cacahuètes au robot mais c'est mieux de les piler dans un mortier avec un pilon.
Eplucher et couper le concombre en petits morceaux.
Couper la salade en lamelles à l'aide d'un ciseau.

Pour la sauce : Prendre la même quantité en sucre, en vinaigre, en eau et en sauce nuoc man.
Je me suis basée sur 5 cl de chaque. Vous pouvez faire plus ou moins selon la quantité souhaitée.

Diluer le sucre dans l'eau tiède, puis le vinaigre et la sauce nuoc man.

Au dernier moment, faire revenir la viande avec l'oignon émincé.

Plonger les pâtes de riz dans de l'eau bouillante salée agrémentée d'un peu d'huile et laisser cuire 4 minutes (mais 3 minutes suffisent).

Si vous avez des herbes fraîches (coriandre et menthe), les ciseler et disposer dans des petits ravers.

Présenter tous les ingrédients sur la table, chacun prend les quantités qu'il veut dans son bol.