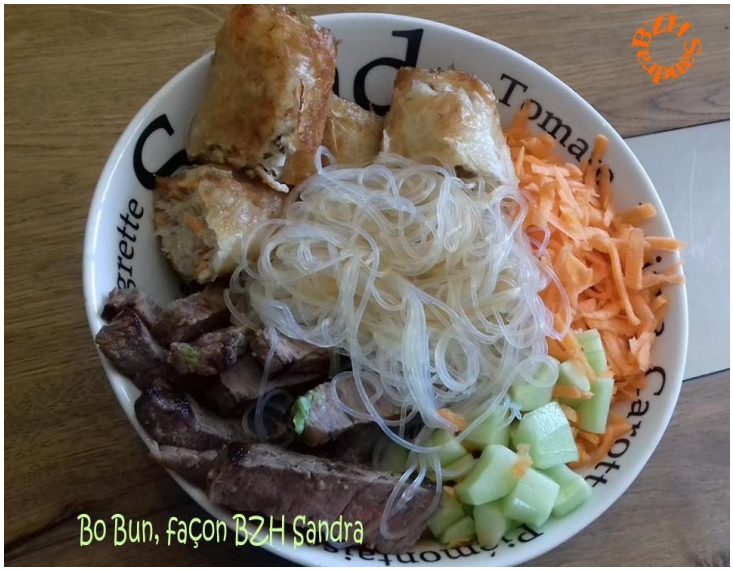
Bo Bun,
façon BZH Sandra



Pour 4 personnes :

1 dizaine de feuilles de laitue

6 nems

300 g de steak (bavette, par ex)

250 g de vermicelles de riz

1/2 concombre + 1 carotte

1 gousse d'ail + 1 jus de citron

Menthe et coriandre fraîche

2 CS de cacahuètes

Sauce pour nems

Huile, sel et poivre

****

- Peler la carotte et le concombre et les couper en fins bâtonnets. Ciseler la salade, en fine chiffonnade. Peler et dégermer l'ail, l'écraser et ciseler les herbes.
- Concasser les cacahuètes et émincer la viande, en fines lanières.
- Réchauffer les nems 15 min au four à 200°C.
- Entre-temps, plonger les vermicelles de riz dans de l'eau tiède salée, pendant 5 minutes. Égoutter et rincer à l'eau froide.
- Faire revenir la viande, salée et poivrée, 3 min à feu vif et réserver.
- Dans 4 bols ou assiettes creuses, disposer la salade ciselée et répartir les vermicelles de riz et les bâtonnets de légumes.
- Mélanger la sauce pour nems, l'ail écrasé et le jus de citron. Verser la sauce sur les assiettes et parsemer avec les herbes ciselées.
- Ajouter la viande et les nems coupés en deux, puis les cacahuètes. Décorer avec quelques feuilles de menthe fraîche et servir aussitôt.