



Salade de Ratte du Touquet au bœuf à la vietnamienne

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 500 g de pommes de terre Ratte du Touquet
- 750 g de bavette de bœuf
- 4 c. à soupe de jus de citron vert
- 10 cl de vinaigre de riz
- 20 cl de sauce Nuoc-Mâm
- 2 cm de gingembre
- 1 piment oiseau
- 60 g de sucre de canne
- 2 gousses d'ail
- 1 carotte
- 1 poivron rouge
- 1 petite laitue romaine
- 30 g de cacahuètes
- quelques feuilles de coriandre, de basilic thaï et de menthe
- 1 oignon vert
- huile de sésame
- 2 c à soupe d'oignons frits

1. Préparez la marinade en mélangeant dans un bol : le jus de citron vert, le vinaigre de riz, la sauce Nuoc-Mâm, le gingembre haché finement, le piment haché et épépiné, le sucre et l'ail haché.
2. Faites mariner la viande dans une assiette creuse en versant une partie de la sauce.
3. Faites cuire les pommes de terre entières dans l'eau salée pendant 25 min. Égouttez-les et versez-les dans un saladier. Versez un peu de sauce et un filet d'huile de sésame. Mélangez délicatement et laissez refroidir.
4. Taillez en fines lanières la carotte, la laitue et le poivron. Hachez finement les herbes et l'oignon vert. Concassez les cacahuètes.
5. Faites griller la viande rapidement et laissez-la reposer une dizaine de minutes avant de la couper en lanières.
6. Ajoutez les légumes, la viande, les herbes, les oignons frits et les cacahuètes dans le saladier, arrosez de sauce et mélangez délicatement.