

# **BOBUN**

## **Ingrédients**

1 Chou chinois (ou salade verte)

Vermicelles de riz (les vermicelles plats vont également très bien), prévoir 60 à 90 grammes de produit sec par personne

Herbes: Menthe, Coriandre, Basilic, 3-4 bouts de Citronnelle

Un concombre

Des carottes (2 suffisent)

2 oignons (1 seul peut se révéler suffisant)

Des patés impériaux ou nehms, déjà cuits. 2 à 4 petits par personne

Du boeuf émincé, 50 grammes par personne

Des oignons frits

Des cacahuètes grillées et concassées

Du Nuoc-nam

De la sauce soja

Du saté en sachet

De la purée de piment

Du vin chinois (alcool de riz à 14%)

## **Préparation**

Tout d'abord, cuire les vermicelles, rincer à l'eau froide pour stopper la cuisson, et mettre de côté

Laver et égoutter la salade, puis la couper en fines lamelles de 1 cm de large (si vous avez choisit le chou chinois, coupez également en fines lamelles)

Rapper le concombre avec une rape à gros trous

Rapper les carottes (petits trous)

Couper les bouts de citronnelle en lamelles très fines, mette dans une grande assiette creuse. Ajouter le boeuf émincé, un peu de vin chinois, de la sauce soja, de la purée de piment (attention aux doses!), et du saté. Faire mariner une à 2 heures au frigo.

Peler et détailler les oignons, puis les faire suer et dorer. Une fois ceux-ci dorés, ajouter le boeuf émincé en tout petits morceaux et le cuire dans un wok à feu vif 2 à 3 minutes. En fin de cuisson, on ajoute une cuillerée à soupe de Nuoc-nam

Mettre les patés impériaux au four pour les rendre croustillant.

Couper chacun en 3 morceaux

## **Présentation**

Dans un grand bol ou une assiette creuse, commencez à mettre au fond la salade, puis les vermicelles, puis les carottes, puis le concombre, puis les herbes (menthe, coriandre, basilic), puis les pathés impériaux, puis le boeuf mariné.

Saupoudrer de cacahuètes concassées, un peu de saté.

Arroser de nuoc-nam, et enfin, touche finale, des petites feuille de menthe pour la décoration.

Bon appétit!