

Bún bò nam bộ

Ingrédients (pour 4 personnes)

Marinade de bœuf

- **400 g** de bœuf (merlan, rumsteak, filet, morceau tendre...);
- **2 tiges** de citronnelle fraîche (partie blanche – bulbe – moitié de la tige) finement hachée ;
- **2 gousses** d’ail haché ;
- **1,5 cuillère à soupe** de nuoc-mâm ;
- **1 cuillère à soupe** de sucre en poudre ;
- $\frac{1}{2}$ **cuillère à café** de poivre blanc ;
- $\frac{1}{3}$ **cuillère à café** de sel fin ;
- **1 cuillère à soupe** d’huile.

Accompagnement et garniture

- **240 g** de vermicelles de riz (bún) soit 60 g par personne ;
- **4 grands nems rán** ou 8 petits coupés en 2 ou en 3 ;
- $\frac{1}{2}$ **concombre** coupé en julienne ;
- **8 feuilles** de salade verte (batavia ou laitue iceberg) ;
- feuilles de menthe ;
- feuilles de rau răm (coriandre vietnamienne), sinon coriandre ;
- feuilles de tíá tô (ou shiso, perilla, sésame sauvage...);
- **4 carottes** ;
- **4 cuillères à soupe** de cacahuètes grillées (non salées) et pilées ;
- échalotes frites (en pot prêtes à l’emploi au magasin d’alimentation asiatique ou fait maison) ;
- **1 gros oignon** ;

Assaisonnement

- **2 mini louches** de nuoc-mâm ;
- **2 mini louches** de cassonade ;
- **1 mini louche** de lime pressée ;
- **2 mini louches** de vinaigre de riz (ou vinaigre d’alcool blanc) ;
- **2 mini louches** d’eau ;
- **4 gousses** d’ail ;
- **1** petit piment épépiné et ciselé.

Marinade pour les carottes

- 2 **cuillères à soupe** de vinaigre blanc de riz ;
- 2 **cuillères à soupe** de sucre blanc ;
- 1 **cuillère à café** rase de sel.

Préparation

Préparation du bœuf

Couper le bœuf en très fines lamelles.

Laver la tige de citronnelle.

Enlever la première enveloppe de la citronnelle.

Hacher très finement la moitié de la tige de citronnelle côté bulbe (la partie blanche);réserver l'autre moitié de la tige de citronnelle pour un bouillon...

Dans un récipient, mettre le bœuf en lamelles, ajouter l'ail et la citronnelle hachés, le nuoc-mâm, le sucre, le sel et le poivre blanc.

Mélanger.

Ajouter la cuillère à soupe d'huile.

Mélanger.

Laisser mariner 15 à 30 minutes.

Préparation des carottes

Laver, sécher et râper (ou couper en julienne) les carottes.

Mélanger les carottes avec le sel.

Faire dégorger pendant 10 minutes.

Presser les carottes.

Ajouter le sucre et le vinaigre de riz blanc.

Mélanger les carottes.

Laisser mariner.

Préparation du vermicelle

Faire cuire les vermicelles selon indication de la marque dans l'eau bouillante, à feu moyen, sans couvrir (en général, il faut compter environ 8 minutes de cuisson).

Les égoutter sous l'eau froide pour stopper la cuisson et pour éviter que cela colle.

Réserver.

Laver et couper le concombre en julienne.

Réserver.

Laver et essorer la salade et les herbes aromatiques.
Effeuillez les herbes.
Ciseler la salade et les feuilles d'herbes aromatiques sauf le rau răm.
Réserver.

Préparation de l'assaisonnement

Dans un bol, faire dissoudre la cassonade avec le vinaigre de riz blanc et le jus de citron vert pressé.
Verser le nuoc-mâm et l'eau.
Mélanger.
Ajouter l'ail haché et le piment.
Goûter et rectifier la sauce selon goût (il faut que la sauce soit sucré-salé, légèrement acide citronnée, aillée et relevée)

Préparation des bols

Laver et couper le concombre en julienne.
Réserver.

Laver et essorer la salade et les herbes aromatiques.
Effeuillez les herbes.
Ciseler la salade et les feuilles d'herbes aromatiques sauf le rau răm.
Réserver.

Remplir la moitié du bol avec la salade ciselée, puis les vermicelles de riz, ajouter une petite poignée de concombre en julienne, un peu de carottes vinaigrées, les herbes ciselés et laisser la place pour le bœuf sauté et les nems.

Cuisson du bœuf et des nems (juste avant de servir)

Dans une poêle, réchauffer les nems.
Réserver.

Faire chauffer un peu d'huile à feu vif.
Faire revenir très rapidement l'oignon ciselé grossièrement.
Ajouter aussitôt le bœuf et le faire revenir quelques minutes (selon le degré de cuisson souhaité) à feu vif.

Arroser chaque bol préparé avec l'assaisonnement.
Ajouter ensuite les morceaux de nems coupés avec des ciseaux.
Ajouter une portion de bœuf.
Parsemer de cacahuètes concassées puis d'échalotes frites.