

Salade au bœuf à la thaïlandaise



La cuisine thaïlandaise est reconnue pour le mélange subtil d'herbes qui convertissent ses plats en un festin pour les sens ! Ajoutez à cela un temps de préparation d'à peine une quinzaine de minutes pour cette salade, et cuisiner ne vous aura jamais paru aussi simple !

Ingrédients pour 2 personnes

200 grammes de viande de bœuf (filet)
40 grammes d'échalote finement hachée
1 tomate coupée en petits dés
8 grammes de feuilles de coriandre fraîche hachées
le jus de 2 citrons verts
1 cuiller à soupe de sauce Som-Tum (ou à défaut de la sauce soja)
1 cuiller à soupe de sauce au poisson thaïlandaise (ou à défaut, 1/2 cuiller à café de poudre de crevette style Knorr)
1 cuiller à café de piment
6 feuilles de menthe fraîche

Préparation

1. Découper la viande en fines lamelles et la faire cuire dans un peu d'huile. Laisser refroidir pendant 10 à 15 minutes et réserver dans le plat de service.
2. Mélanger le jus de citron, la sauce Som-Tum et de poisson, puis les feuilles de coriandre, l'échalote et la tomate. Verser sur la viande.
3. Saupoudrer de piment et de feuilles de menthe.

Bon appétit!