

# Salade Thaï de boeuf

300g de bœuf (une surprise ou tout autre morceau tendre)  
2 cuillères à soupe de riz gluant  
2 tiges de citronnelle  
1 oignon rouge  
4 brins de menthe  
5 brins de coriandre

Pour la sauce :

90g de sucre de canne  
12cl de nuoc-mâm  
2 citrons verts  
1 à 2 piments rouges  
1 cuillère à café de sel



# Salade Thaï de boeuf

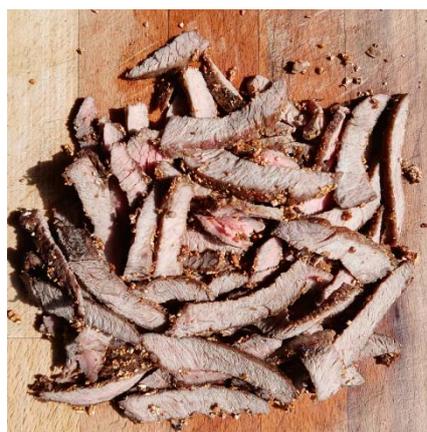
Torréfier le riz dans une poêle à sec jusqu'à ce qu'il devienne brun. Ecraser au pilon pour obtenir une poudre.



Mélanger tous les ingrédients de la sauce et réserver une dizaine de minutes en mélangeant de temps en temps pour que le sucre fonde.



Saler légèrement le bœuf, parsemer de riz torréfié en poudre, cuire 2 minutes de chaque côté, réserver 4 minutes dans une assiette pour que le sang se répartisse dans la viande.  
Ciseler très finement la partie molle de des tiges de citronnelle. Emincer finement l'oignon. Laver, éplucher les feuilles d'herbes puis les ciseler grossièrement.  
Tailler en tranches fines le morceau de viande.



Mélanger la viande, l'oignon, les herbes et la sauce. Réserver au réfrigérateur.  
Servir froid avec du riz chaud.