Salade de bœuf à la vietnamienne

Produits Bresc utilisés

Échalote hachée 1000g

Purée de citronnelle 450g

Purée de gingembre 450g

WOK Piment vert et rouge 450g

Ingrédients

4

Pour la salade

- 20 g d'échalotes hachées Bresc
- 10 g de WOKpiment Bresc
- 10 g de purée de citronnelle Bresc
- 10 g de purée de gingembre Bresc
- 500 g de longe de boeuf
- 10 g de sauce de soja
- 5 g de vergeoise (sucre brun)
- 20 g d'huile de soja
- 1 pomme Granny Smith
- 20 g de pépins de grenade
- 10 g de basilic thaï
- 10 g de coriandre
- 10 g de menthe
- 20 g d'oignons frits
- ¼ de salade verte

Pour la vinaigrette

- 12 g de sucre
- 1 citron vert (zeste et jus)
- 10 g de sauce de poisson (Nuoc-mâm)
- 5 g de WOKpiment Bresc
- 40 g d'eau

Méthode de préparation

Mixer au robot culinaire une pâte avec l'échalote, le piment rouge, la citronnelle, le gingembre et l'huile. Couper de fines tranches de longe de bœuf et y incorporer la pâte d'épices, le sucre et l'huile de soja. Laisser mariner au moins une heure. Pour la vinaigrette, bien mélanger tous les ingrédients ensemble. Faire sauter la viande à feu vif dans un peu d'huile. Couper la pomme en julienne et mélanger tous les ingrédients ensemble. Servir aussitôt la salade avec quelques oignons frits.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000