

Salade thaïe au boeuf

Préparation : 20 mn

Cuisson : 12 mn

Les ingrédients pour 6 personnes :

600 g de rumsteak
2 petits concombres
200 g de jeunes pousses de salade
120 g de noix de cajou
3 échalotes
1 botte de coriandre
Sel et poivre du moulin

Pour la vinaigrette :

6 c à s d'huile de noisette
2 c à c de nuoc-mam
3 belles c à s de jus de citron vert
1 cm de gingembre
1 c à s de sucre brun
4 ciboules ou cives
1 gousse d'ail
1 petit piment

Faire dorer 3 mn à sec les noix de cajou dans une poêle antiadhésive.

Faire griller le rumsteak 3 mn environ de chaque côté (à adapter en fonction de l'épaisseur du morceau) dans une poêle ou au grill. Assaisonner et laisser reposer 5 mn. Laver et essorer les pousses de salade. Effeuille la coriandre. Éplucher et émincer les échalotes et les concombres en tranches fines (pour les concombres le faire à l'économiste dans la longueur).

Couper le rumsteak en tranches fines.

Préparer la vinaigrette : émincer les ciboules et le piment épépiné. Éplucher l'ail et le gingembre. Dans le bol d'un robot émulsionner l'huile, le jus de citron vert, le nuoc-mam et le sucre brun. Ajouter l'ail, le gingembre, la ciboule et le piment et mixer par impulsions pour obtenir une sauce onctueuse mais pas trop fine.

Dans les assiettes disposer les pousses de salade, les noix de cajou, le concombre, la moitié de la coriandre, les échalotes et les tranches de rumsteak. Arroser avec la vinaigrette et parsemer avec le reste de feuilles de coriandre.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>