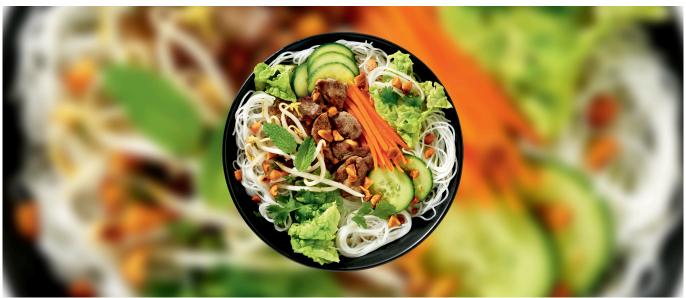


Bo Bun au boeuf

 $\label{linear_continuous_cls-1} $$ < \mbox{$1.0"?> .cls-1,.cls-6{fill:none;}.cls-2{clip-path:url($\#clip-path);}.cls-3,.cls-4,.cls-5{fill:$\#f8680;}.cls-4,.cls-5,.cls-6{stroke:$\#f8680;}.cls-4{stroke-miterlimit:10;stroke-width:0.25px;}.cls-5,.cls-6{stroke-width:0.2px;} $$ RECETTE$ 

# Bo Bun au boeuf



<?xml version="1.0"?>
TEMPS
20 min
INGRÉDIENTS
11 produits
FAIRE
4 portions
Bo Bun au boeuf
Partager

- Pinterest (opens in new window)
- Facebook (opens in new window)
- Twitter (opens in new window)
- Download (opens in new window)
- Print (opens in same window)

# **INGRÉDIENTS**

- 1 laitue
- 250 g de vermicelles de riz Suzi Wan®

- 400 g de Bifteck de boeuf
- 2 carottes râpées
- 1 gousse d'ail
- 50 g de cacahuètes grillées
- 50 g de pousses de haricot mungo Suzi Wan ®
- 10 feuilles de coriandre
- 2 c à s de sauce Bo Bun Suzi Wan ®
- 2 c à s d'huile de tournesol
- Le jus de 1 citron

### **PRÉPARATION**

1. 1

Coupez la viande en lamelles et faites-la revenir dans une poêle avec l'huile de tournesol et la gousse d'ail hachée.

2. 2

Préparez les vermicelles de riz en les laissant tremper dans l'eau tiède pendant 4 minutes. Égouttez.

3. 3

Préparez la sauce en mélangeant la sauce Bo Bun et le jus du citron. Réservez.

4. 4

Lavez et séchez la salade et la coriandre. Coupez la salade en lanières.

5. 5

Répartissez la salade dans 4 grands bols. Ajoutez les vermicelles de riz, les carottes, les pousses de haricot mungo et la viande. Assaisonnez avec la sauce, saupoudrez de cacahuètes concassées et de coriandre ciselée.

# Produits Suzi Wan® associés

### **Autres recettes similaires**



### Saumon laqué à la sauce soja

**TEMPS** 

45 min

**INGRÉDIENTS** 

6 produits

<u>PLUS DE DÉTAILS</u>



#### Pad Thaï aux crevettes

**TEMPS** 

25 min

**INGRÉDIENTS** 

12 produits

PLUS DE DÉTAILS

×

# **Vermicelles-chinois-boeuf**

**TEMPS** 

10mn

**INGRÉDIENTS** 

11 produits

PLUS DE DÉTAILS

×

#### Nouilles sautées au bœuf

**TEMPS** 

22 min

**INGRÉDIENTS** 

11 produits

**PLUS DE DÉTAILS** 

**Source URL:** https://fr.suziwan.com/recettes-suzi-wan/bo-bun-au-boeuf