



Bo Bun au boeuf

```
<?xml version="1.0"?> .cls-1,.cls-6{fill:none;}.cls-2{clip-path:url(#clip-path);}.cls-3,.cls-4,.cls-5{fill:#ff8680;}.cls-4,.cls-5,.cls-6{stroke:#ff8680;}.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.

## Autres recettes similaires



### [Saumon laqué à la sauce soja](#)

TEMPS

45 min

INGRÉDIENTS

6 produits

[PLUS DE DÉTAILS](#)



### [Pad Thai 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>