



---

Bo Bun au boeuf  
RECETTE

# Bo Bun au boeuf



**TEMPS** 20 min  
**INGRÉDIENTS** 11 produits  
**FAIRE** 4 portions

Bo Bun au boeuf

## 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. Coupez la viande en lamelles et faites-la revenir dans une poêle avec l'huile de tournesol et la gousse d'ail hachée.
2. Préparez les vermicelles de riz en les laissant tremper dans l'eau tiède pendant 4 minutes. Égouttez.
3. Préparez la sauce en mélangeant la sauce Bo Bun et le jus du citron. Réservez.
4. Lavez et séchez la salade et la coriandre. Coupez la salade en lanières.
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.

---

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