



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 \(opens in new window\)](#)

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

Produits utilisés



SAUCE BO BUN 143ML

[PLUS DE DÉTAILS](#)

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



SAUCE BO BUN 143ML

[PLUS DE DÉTAILS](#)

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>