

Chern Hwei Gan

Chef du restaurant « Le Parapluie » à Dijon

Salade de bœuf Thaï avec du radis !

INGREDIENTS pour 4 personnes

- ✂ 300 g de bœuf à griller
- ✂ 400 g salade (laitue, mâche, épinard, feuille de chêne, feuille de moutard)
- ✂ 1 carotte
- ✂ ½ concombre
- ✂ 4 radis
- ✂ 1 botte de coriandre
- ✂ 2 oignons cébette
- ✂ 6 feuilles de menthe
- ✂ Cacahuète hachée
- ✂ 2 citrons verts
- ✂ Sauce soja
- ✂ Sauce poisson
- ✂ Sucre

DEROULE DE LA RECETTE

Mariner le bœuf dans 3 cuillères à soupe de sauce soja et 2 gouttes de sauce soja pendant 15 min.

Cuire le bœuf à la cuisson souhaitée. Laisser refroidir à température ambiante.

A l'aide d'un économe, faire des copeaux de carottes, concombre, radis et les plonger dans l'eau glacé pendant 5 min. Égoutter.

Émincer la coriandre, les oignons cébette, la menthe et les mélanger à la salade.

Presser les 2 citrons verts. Réaliser une vinaigrette avec : 1 jus de citron, de la sauce soja.

Ajouter une pincée de sucre et quelques gouttes de sauce poisson selon votre goût.

Émincer le bœuf et assembler tous les ingrédients. Terminer par l'ajout de cacahuètes hachées.

C'est prêt à déguster !