

Wraps Salade de Boeuf Vietnamienne

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

- BOEUF (PIECE DE)	400 g (entrecôte)
- BEURRE DE CUISSON	
- AIL EN POUDRE	1 c à café
- VERMICELLES DE RIZ	100g
- NOIX DE CAJOU	30g
- WRAPS (OU TORTILLAS)	4 souples
- LAITUE(S)	1
- CAROTTE(S)	2-3 râpées
- CORIANDRE FRAIS	
- SAUCE POUR NEMS PIQUANTE	

Marinade :

- NUOC-MAN (SAUCE POISSON)	1 c à soupe
- SAUCE AU SOJA	1 c à soupe
- SUCRE SEMOULE	1 c à soupe



Recette:

- Détaillez la viande en petits dés.
- Préparez la marinade avec le nuoc-man , la sauce au soja et le sucre. Ajoutez-y les dés de viande et laissez mariner au moins 30 minutes.
- Préchauffez le four à 150°C.
- Dans une grande sauteuse, faites chauffer du beurre, ajoutez le bœuf mariné ainsi que l'ail. Laissez rissoler pendant 3 minutes (pas trop). Réservez.
- Plongez les vermicelles de riz dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire (généralement entre 2 et 4 minutes) puis égouttez. Réservez.
- Mixez les noix de cajou.
- Faites chauffer légèrement les tortillas au micro-onde (30-35 secondes) puis étalez quelques feuilles de laitue ainsi que les dés de viande, une bonne quantité de vermicelles de riz, les noix de cajou, des carottes râpées et la coriandre ciselée. Arrosez le tout avec la sauce pour nems piquante.
- Roulez le wraps le plus serré possible. Emballez dans du papier aluminium et réservez au four.
- Répétez les opérations pour les 3 autres wraps.
- Au moment de servir, disposez le wraps coupé en 2 ou 3 sur un lit de salade et servez avec un peu de sauce pour nems.