



Ingrédients pour 4 personnes :

600 g de Cœur de rumsteak
Sauce d'huître
Sauce Maggi
Un peu de sucre
Curry en poudre
Huile d'arachide
1 paquet de Vermicelle de riz
1 concombre
1 botte de menthe fraîche
2 carottes
Sucre de palme
Jus de citron
Sauce de poisson
Purée de piment
Cacahuètes grillées non salées

Faire tremper les vermicelles dans de l'eau chaude, attendre 10 minutes.

- Filtrer, faire couler sous de l'eau chaude pour arrêter la cuisson.
- Râper les carottes et le concombre et émincer les feuilles de menthe.
- Hacher les cacahuètes en petits morceaux.
- Faire la sauce : écraser le morceau de sucre de palme.
- Mélanger le avec du jus de citron et la sauce de poisson.
- Laisser dissoudre le sucre dans la sauce et mélanger.
- Ajouter la purée de piment.
- Émincer du boeuf.
- Faire sauter du boeuf dans une poêle avec un peu de l'huile.
- Assaisonner avec la sauce d'huître, la sauce Maggi et un peu de sucre selon la cuisson souhaitée.
- Ajouter un peu de curry en poudre, mélanger rapidement et retirer la poêle hors du feu.
- Chauffer les vermicelles dans 1 micro-onde.
- Dresser les vermicelles au centre de l'assiette calotte.
- Mettre un peu de carottes râpées, concombre râpé et les feuilles de menthe émincées.
- Ajouter du boeuf sur les vermicelles.
- Parsemer avec les cacahuètes.
- Servir aussitôt avec la sauce servie à part.