



#### Ingrédients pour 4 personnes :

4 tranches de faux filet de 180/200 g par personne (demander à votre boucher de les couper en tranches de 1 cm d'épaisseur)  
Un assortiment de salades : Laitue, trévisse, sucrine ou feuilles de chêne....

#### Pour la marinade

100 g de sauce d'huître  
50 g de sauce Maggi  
2 cuillères à soupe d'huile d'arachide  
Poivre noir moulu

3 cuillères à soupe de sauce de poisson  
2 cuillères à soupe de jus de citron  
1 cuillère à soupe de sucre semoule

#### Pour la sauce

3 cuillères à soupe de pâte de crevette pimentée

35 g de citronnelle  
De la coriandre / ciboule / Ngo gai : même quantité de chaque herbe

#### La marinade.

- Bien mélanger les ingrédients pour la marinade, ajouter les 4 tranches de faux filet et mélanger l'ensemble.  
Dressez-les dans un plat, filmer et garder au réfrigérateur pendant une heure.

#### La sauce : à réaliser pendant que votre marinade repose.

- Mélanger la pâte de crevette pimentée, la sauce de poisson, le jus de citron et le sucre.
- Emincer très finement les bâtonnets de citronnelle.
- Laver les herbes : la coriandre, la ciboule et les Ngo gai...
- Essuyez-les et les ciseler ensemble.

#### La cuisson de la viande.

- Chauffer votre grill sur le feu vif, et faire cuire la viande selon votre souhait.

#### Réalisation de la salade.

- Emincer le faux filet assez finement, et mettre le tout dans un saladier.
- Ajouter la sauce que vous avez préparée (sauf les herbes et la citronnelle)  
Rectifier l'assaisonnement selon votre goût.
- Puis, ajouter les herbes et la citronnelle et bien mélanger...

#### Dressage.

- Mettre des feuilles de salade dans les 4 assiettes et répartir la salade de bœuf au-dessus. A déguster sans attendre !

#### Astuces

- « Vous ne trouvez pas les ciboules et les Ngo gai ? Vous pouvez les remplacer par de la menthe fraîche. »
- Pour la salade : « Je trouve que la roquette a un goût un peu trop fort pour ce plat ! Mais, si vous y tenez, pourquoi pas ! »