

Bo bun, émincés de boeuf et nems au poulet



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
25455	Nem poulet cuit 50 g	20 Pièce
213210	Emincé de hampe de bœuf 2,5 kg	500 Gramme
11740	Pois gourmands 1 kg	150 Gramme
263532	Poêlée chinoise 2,5 kg Minute Bonduelle	200 Gramme
	Nouilles chinoises	70 Gramme
	Champignons shiitaké	100 Gramme
	Chou chinois	400 Gramme
	Piment rouge	50 Gramme
	Graines de sésame non torréfiées	20 Gramme
	Bouillon Thai	0.5 Litre
	Sauce nuoc mam salé	10 Centilitre
	Coriandre fraîche	PM

Etapas de préparation

- 1 Cuire les nems à la minute à la friteuse à 170°C
- 2 Préparer la garniture. Faire sauter dans un wok la poêlée chinoise, les champignons shiitakés et les pois gourmands. Déglacer avec le bouillon l'ensemble de la garniture. Laisser frémir quelques minutes. Ajouter les nouilles chinoises
- 3 Saisir l'émincé de porc au wok. Ajouter la poêlée chinoise. Déglacer avec la sauce nuoc mam. Ajouter le sésame et la coriandre fraîche
- 4 Pour le dressage, mettre le chou chinois au fond d'un bol. Ajouter les légumes. Couper les nems en deux. Les répartir. Ajouter la hampe émincée

Bo bun, émincés de boeuf et nems au poulet