

Bo Bun bœuf/poulet



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 personnes

Référence	Ingrédients	Quantité
25455	Nem poulet cuit 50 g	15 Pièce
213210	Emincé de hampe de bœuf 2,5 kg	400 Gramme
66934	Poêlée de nouilles asiatique 2,5 kg	1.2 Kilo
	Oignon rouge	150 Gramme
	Nouille de riz	200 Gramme
	Bouillon de légumes	2 Litre
	Chicoré a feuille blanche à veine rouge	150 Gramme
	Botte de coriandre fraîche	1 Pièce
	Petit piment rouge et jaune	10 Gramme

Etapas de préparation

- 1 Préparer le bouillon de légumes, ajouter la coriandre, laisser infuser 30 minutes et réserver.
- 2 Cuire les nouilles de riz à l'eau salée, réserver.
- 3 Remonter en température la poêlée au four avec couvercle à 150°C, 10 à 15 minutes en fonction des volumes.
- 4 Faire sauter la hampe avec les oignons.
- 5 Au moment de l'envoi, passer les nems en friteuse. Les couper en deux après cuisson.
- 6 Effectuer le montage : dans le fond du bol déposer trois feuilles de chicoré, la poêlée de nouilles asiatiques, verser le bouillon, ajouter les nouilles de riz et les piments.
- 7 Finir avec la hampe sur le dessus au centre puis ajouter les nems en périphérie.

Bo Bun bœuf/poulet