

Bo bun, émincés de boeuf et nems au poulet



Budget :



Ingrédients pour 10 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
25455	Nem poulet cuit 50 g	20 Pièce Unitaire
213210	Emincé de hampe de boeuf 2,5 kg	500 Gramme
11740	Pois gourmands 1 kg	150 Gramme
26842	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 Thaï	0,5 Litre
	Sauce nuoc mam salé	10 Centilitre
	Coriandre fraîche	PM

Recette

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