

Bo Bun vietnamien aux crevettes, piment, menthe et cacahuète

Recette pour 4 personnes

Description

Un bol repas plein de saveurs et rapide à réaliser!

L'astuce du chef

Vous pouvez réaliser la même recette avec de la viande ou du poisson.

Ingrédients

Crevettes

- 16 Pièce(s) Crevettes géantes
- 10 Ml Huile de sésame grillé

Garniture

- 300 Gr Vermicelles de riz
- 800 Ml Eau
- 4 Gr Gros sel
- 0.25 Pièce(s) Chou chinois
- 1 Pièce(s) Poivron rouge
- 0.50 Pièce(s) Concombre
- 1 Pièce(s) Échalote

Sauce

- 0.50 Pièce(s) Piment oiseau
- 0.50 Pièce(s) Citronnelle
- 1 Gousse(s) Ail
- 15 Gr Sucre
- 1 Gr Poivre long
- 30 Ml Sauce hoisin
- 30 Ml Sauce soya
- 30 Ml Sauce de poisson Nuoc-mâm
- 0.50 Pièce(s) Lime

Finitions

- 0.25 Botte(s) Menthe
- 20 Gr Cacahuètes salées

Préparation

- Temps de préparation **25 mins**

Mise en place :

Dans une grande casserole, faites bouillir l'eau et ajoutez le gros sel. Faites cuire les vermicelles dans l'eau bouillante pendant quelques minutes, puis les égoutter à l'aide d'une passoire.

Effeuillez et lavez le chou , la botte de menthe puis les émincez en chiffonnade.

Épluchez le concombre, l'épépinez et taillez le en julienne ainsi que le poivron.

Pelez et ciselez les échalotes.

Hachez la citronnelle, l'ail, le piment et les cacahuètes.

Pour la sauce :

Disposez l'ail, la citronnelle et le piment haché dans le mortier, ajoutez le sucre, le sel et le poivre. Pilez puis additionnez le jus de lime et son zeste ainsi que les autres liquides.

Pour le crustacé :

Lavez les crevettes, puis enlevez la carapace en ne gardant que le dernier anneau. Faites une légère incision sur le haut du dos pour retirer le boyau. Laissez ensuite les crevettes dans la sauce.

Dans une poêle, faites chauffer l'huile de sésame. Lorsqu'elle est chaude, ajoutez les échalotes et faites les revenir avec une pincée de sel fin. Saisissez rapidement les crevettes pendant 1 min de chaque côté, puis réservez. Déglacez ensuite la poêle avec la marinade.

Finitions :

Garnissez des assiettes creuses de chou, de vermicelles, de concombre, de poivron et de crevettes. Versez ensuite la sauce, puis parsemez le tout de cacahuètes hachées et de chiffonnade de menthe.

Bon appétit!