

# Bol Vietnamien ; porc à la citronnelle et gingembre, vermicelles, légumes marinés et vinaigrette à l'arachide |

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, des crevettes ou du poisson.

## Ingrédients

### Porc

- 400 Gr Filet de porc
- 1 Cuil. à soupe Citronnelle
- 1 Gousse(s) Ail
- 1 Cuil. à soupe Sauce de poisson
- 1 Cuil. à thé Gingembre frais

### Garniture

- 200 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
- 1 Unité(s) Lime

### Finitions

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

## Préparation

- Temps de préparation **30 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, le gingembre, l'ail, le piment et les cacahuètes.

### 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.

### Porc

Mélangez le porc avec l'ail, la citronnelle et la sauce à poisson. Laisser mariner 10 minutes.

Dans un wok à feu vif avec un filet d'huile, faites sauter le porc et les pétales d'oignons pendant 3 minutes en remuant constamment, jusqu'à coloration. Réservez.

### Montage

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

**Bon appétit!**