



Salade thaïe et bifteck



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

- 1 cuillère à soupe jus de citron vert
- 1 gousse d'ail (émincée)
- 1 cuillère à soupe de nuoc-mâm (nuoc-mâm, au rayon des ingrédients asiatiques)
- 1 cuillère à soupe de sucre brun
- 1 cuillère à café de sauce soja
- 2 cuillères à café d'huile de sésame (dans le rayon des ingrédients asiatiques - ou d'huile d'arachide)
- 2 cuillères à café de gingembre (râpé)
- 300 grammes steaks
- 1 concombre
- 1 oignon rouge
- 1 piment espagnol (grand)
- 1 bouquet de menthe fraîche
- 1 bouquet de coriandre fraîche (ou de persil plat)
- 1 bouquet de basilic
- 3 poignées de germes de soja
- 3 cuillères à soupe de graines de sésame
- 50 grammes de cacahuètes (hachées grossièrement)

Méthode de préparation

- 1.** Dans un saladier en verre, mélangez le jus du citron vert, l'ail, la sauce de poisson, le sucre brun, la sauce soja, l'huile de sésame et le gingembre. Déposez-y le bifteck et couvrez avec un film plastique. Laissez mariner au moins 2 heures au réfrigérateur. Retournez la viande de temps en temps.
- 2.** Faites chauffer une poêle à griller à blanc. Retirez le bifteck de la marinade et grillez-le 2 à 3 minutes sur chaque face. Enveloppez-le dans du papier aluminium, et laissez-le reposer 15 minutes, au minimum.



- 3.** Entre-temps, préparez la salade.
- 4.** Avec un économiseur, détaillez tout le concombre en très fines lanières.
- 5.** Détaillez l'oignon rouge en fines demi-rondelles.
- 6.** Débarrassez le piment espagnol des graines et coupez-le en fines lanières.
- 7.** Ciselez la menthe, la coriandre et le basilic.
- 8.** Mélangez le concombre avec l'oignon rouge, le poivron espagnol, la menthe, la coriandre, le basilic et les germes de soja.
- 9.** Coupez le bifteck en très fines tranches et mélangez-le aux légumes. Ajoutez le reste de la marinade.
- 10.** Parsemez de graines de sésame et de cacahuètes hachées.