



Ingrédients pour 6 pers. :

400 g de cœur de rumsteck (demandez à votre boucher de le dégraisser si besoin)  
 3 c. à soupe de jus de citron vert  
 2 c. à soupe de sauce de poisson (nam pla ou nuoc-mâm)  
 120 g de concombre  
 1 échalote  
 4 tiges de ciboule (ou des cébettes, à défaut 2 oignons nouveaux)  
 1 tomate  
 10 feuilles de menthe ciselées  
 2 c. à soupe de feuilles de coriandre ciselées  
 1/4 à 1 petit piment thaï rouge frais (attention, adaptez en fonction de vos goûts et vérifiez que vos convives aiment les saveurs épicées. Dans le doute, prenez des piments plus doux).  
 2 c. à soupe de cacahuètes grillées

**Variantes :**

Il y a de nombreuses autres variantes pour cette recette... Vous pouvez bien entendu utiliser d'autres morceaux de bœuf, comme de l'aiguillette de rumsteck, de la bavette, du faux-filet, du paleron ou même encore du filet mais ce sera plus cher... Vous pouvez utiliser d'autres légumes et mettre par exemple des radis, des carottes, du fenouil... Vous pouvez faire mariner votre viande au préalable pendant 1h00 dans un mélange de 2 c. à soupe de sauce d'huîtres, 4 c. à soupe de nuoc-mâm, un peu de gingembre et d'ail haché et 1 c. à soupe de sucre roux : délicieux également !

1. Faites chauffer votre poêle : quand elle est bien chaude, saisissez votre viande pendant 5 mn de chaque côté à feu vif (adaptez en fonction de l'épaisseur de votre viande et de vos goûts. Si vous aimez la viande plus cuite, laissez-la plus longtemps mais en principe, pour cette recette, le bœuf doit rester bien rouge). Une fois cuite, laissez reposer votre viande 1h00 à température ambiante puis émincez-la en fines lamelles de +/- 5 cm de long x 1/2 cm d'épaisseur. Réservez dans un saladier.
2. Puis, rajoutez dans le saladier :
  - le jus de citron vert que vous aurez mélangé dans un bol avec la sauce de poisson,
  - le concombre, pelé, coupé en deux dans le sens de la longueur, égrené à l'aide d'une petite cuillère et coupé en fines rondelles.
  - l'échalote et la ciboule finement émincées,
  - la tomate, pelée, épépinée et coupée en petits dés,
  - le piment épépiné et émincé finement (attention au dosage !),
  - la coriandre et la menthe, effeuillées et déchirées grossièrement avec vos doigts.
3. Mélangez le tout délicatement.
4. Mettez au réfrigérateur pendant 1h00. Au moment de servir, parsemez de cacahuètes (je n'en avais pas pour la photo ;-)).

⚡ Avant d'apprendre que le nuoc-mâm était la version vietnamienne de la sauce de poisson et que le nam pla était la version thaïlandaise, je faisais des kilomètres pour trouver la sauce nam pla ! Donc, ne faites pas comme moi, la sauce nuoc-mâm se trouve assez facilement dans toute épicerie/supermarché qui possède un rayon de produits asiatiques.

Il existe des centaines de variétés de piments plus ou moins forts. Si les Thaïlandais sont habitués à en manger, c'est moins le cas pour nous, donc soyez prudents dans vos dosages... Les piments frais thaïlandais verts ou rouges peuvent être extrêmement forts. Interrogez votre commerçant en cas de doute. Rincez-les sous l'eau froide, coupez-les en deux dans le sens de la longueur et épépinez-les. Pensez à nettoyer la planche et le couteau avant de préparer d'autres aliments et ne vous frottez surtout pas les yeux !

