

BO BUN AU PORC



Par

Fabrice Mignot

Dans

Ep.07 - Le Vietnam, le Bo Bun

INGRÉDIENTS :


- 300 g d'échine de porc
- 200 g de pâtes de riz
- 2 carottes
- 1/2 concombre
- 2 salades sucrines
- 2 tiges de ciboule
- 2 bâtons de citronnelle
- 2 gousses d'ail
- 1 citron vert
- 10 cl de vinaigre de riz
- 10 cl d'huile de sésame
- 20 g de pâte de piment
- 5 cl sauce soja
- 10 cl sauce Nuoc-mâm
- 20 g de cassonade
- Coriandre
- Menthe


RECETTE :


Notez cette recette !

1. Taillez le porc en fines lamelles. Déposez-les dans une assiette
2. Préparez la marinade : mélangez la citronnelle taillée, l'ail émincé, la sauce soja, la sauce nuoc-mâm et le sucre dans un saladier
3. Versez la marinade sur la viande et laissez mariner 30 min.
4. Faites cuire le porc et dressez le [bo bun de la même façon que dans la recette initiale.](#)

PRÉPARATION :

 20 minutes

 10 minutes

 4 personnes

 Facile