



Les plats principaux

Salade de rôti de boeuf au chili

Pour 4 personnes.

Ingrédients

600 grammes de rôti de boeuf
40 grammes de cacahuètes (hachées gros)
1 oignon rouge (en demi-anneaux)
150 grammes salade de chêne
50 grammes de rucola
1 navet (botte)
1 concombre
1 chili rouge (haché fin)
poignée feuilles de coriandre
poignée feuilles de menthe
huile d'arachide
poivre
sel

Pour le dressing

2 citronnelle (branches, hachées fin)
2 cuillères à soupe de sucre brun
2 citrons verts (le jus)
6 cuillères à soupe de sauce poisson
5 cuillères à soupe de sauce chili
poignée coriandre

Méthode de préparation

Mettez tous les ingrédients pour le dressing dans un mixeur et faites un mélange bien lisse. Réservez au frigo. Épluchez le concombre, coupez-le en deux dans la longueur et enlevez les graines. Coupez en demi-lunes.

Épluchez et coupez les navets en quartiers. Cuisez-les à point dans de l'huile. Salez et poivrez. Salez et poivrez le rôti et cuisez-le 3 minutes de chaque côté dans de l'huile.

Mélangez les deux sortes de salade avec le concombre, l'oignon rouge, le piment, la menthe et la coriandre. Coupez le rôti de boeuf en fines tranches que vous répartissez sur la salade en même temps que les navets

chauds. Terminez par les cacahuètes et un peu de fines herbes fraîches. Servez le dressing auprès.

Conseil:

Les navets peuvent être préparés un jour à l'avance.

Ustensiles de cuisine

Mélangeur

