



Les plats principaux

## **Salade spicy thai beef**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

800 grammes steaks (un morceau épais)  
1 poignée de cacahuètes (hachées gros)  
graines de sésame  
4 cuillères à soupe pommes-grenade (pépins)  
2 coeurs de salade (romaine, coupés en 8)  
100 grammes de pousses de soja  
2 jeunes oignons (en rondelles)  
2 carottes (en fines lamelles)  
1/2 concombre (en lamelles)  
1 chili rouge (en rondelles)  
8 radis (en rondelles)  
coriandre  
menthe  
beurre  
poivre  
sel

### **Pour la vinaigrette**

6 cuillères à soupe d'huile de sésame  
2 cuillères à soupe de sauce poisson  
4 cuillères à soupe de sauce soja  
1 pincer de flocons de chili  
2 cuillères à soupe de miel  
2 citrons verts (le jus)

### **Méthode de préparation**

Saisissez le steak de tous les côtés dans une poêle avec du beurre. Salez et poivrez, retirez de la poêle et laissez reposer un moment.

Entretemps mélangez tous les ingrédients pour la vinaigrette jusqu'à ce que le miel soit dissous.

Placez tous les légumes dans un grand plat et mélangez-les bien avec la vinaigrette, les jeunes oignons et le piment.

Coupez la viande en tranches que vous déposez sur un petit lit de salade.

Saupoudrez les graines de sésame sur la viande et parachevez la salade avec la menthe fraîche, la coriandre, les pépins de grenade et les cacahuètes.

