



anou <http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

## . Vermicelles de soja au bœuf .



Ingrédients pour 2 personnes :

- 1 c.à.c de purée de piment rouge
- 1 c.à.s de sauce Nuóc Màm
- 1 c.à.s de sauce soja
- 1 c.à.s d'huile
- 1 oignon
- 100 g de vermicelles de soja
- 2 carottes
- 2 œufs
- 2 poignées de champignons noirs
- 20 g de beurre
- 200 g de steaks hachés

- Dans une casserole d'eau à ébullition verser 1 c.à.s de sauce Nuóc Màm et les vermicelles de soja
- Plonger en même temps les champignons noirs déshydratés
- Au bout de 2 minutes stopper la cuisson, laisser la cuisson se poursuivre hors du feu
- Dans un wok légèrement graissé (huile + 10 g de beurre) cuire les œufs battus en omelette, réserver
- Rajouter le restant de beurre et faire revenir l'oignon finement émincé et les steaks écrasés en chien
- Ajouter les carottes finement râpées, verser la sauce soja et la sauce Nuóc Màm
- Ajouter 1 c.à.c de purée de piment, les vermicelles et champignons précuits, puis l'omelette détaillée
- Mélanger, poursuivre la cuisson encore quelques instants. Servir dans un bol

