magimix

# SALADE THAIE

## Nouvelle recette

---

**Préparation :** 15 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 5 min - **Matériel :** -

---

**Ingrédients :** 6 personnes

- ½ concombre - 1 oignon rouge - 50 g de cacahuètes non salées - 700 g de boeuf haché (tartare) - ½ bouquet de basilic thaï - 300 g de vermicelles de riz ou de soja - 10 à 15 tomates cerise rouges et jaunes - quelques feuilles de coriandre - SAUCE SALADETHAIE: - quelques feuilles de coriandre - 1 petit piment épépiné - 6 c.s. de nuoc-mâm - le jus de 1/2 citron vert - 3 c.c. de sucre blond ou de palme

---

1. Installez la cuve transparente avec la midi cuve, émincez le concombre épluché et l'oignon rouge avec le disque éminceur 2 mm en programme ROBOT. Installez la mini cuve, et mixez les cacahuètes 20 secondes environ avec le programme ROBOT. Réservez.

2. Préparez la SAUCE SALADE THAÏE : Lavez la coriandre et les piments. Mettez tous les ingrédients dans la mini cuve. Lancez le programme ROBOT environ 30 secondes.

3. Placez la viande dans la cuve en métal avec le basilic thaï effeuillé et lavé (gardez quelques feuilles pour la décoration) et lancez le programme EXPERT, 5 minutes/vitesse 3/70°C, la viande va mariner et cuire très légèrement.

4. Plongez les vermicelles de riz dans un saladier d'eau bouillante pendant 3 à 5 minutes puis égouttez-les et réservez-les dans de l'eau froide.

5. Dans chaque assiette, déposez des vermicelles de riz et un peu de viande hachée marinée, versez le reste de sauce puis ajoutez le concombre, les tomates cerise coupées en deux et l'oignon rouge. Lavez la

coriandre. Décorez avec les  cacahuètes, des feuilles de basilic et de coriandre.

**Astuce du chef :**

La qualité de la viande est essentielle dans la réussite de la recette.Si vous n'aimez pas la viande crue, vous pouvez la faire revenir 5 minutes à la poêle. On peut remplacer le boeuf par des crevettes et le basilic thaï par du basilic classique.

Cook Expert ■

Modifié le 16.06.16

© photos Sandra Mahut

© 2014 Hachette Livre (Marabout)

« Allergies alimentaires !Cette classification ne tient pas compte des suggestions d'accompagnement ou des astuces, ni de la présence fortuite d'allergènes, ni des allergies croisées possibles entre aliments chez certaines personnes à risque. »

Modifiée le 18/02/2016