

# Salade Thaï au bœuf grillé



TYPE DE PLAT  
Plat principal



CUISINE  
Thaï

## INGRÉDIENTS

- 1 laitue ou une salade mixte
- 1 côte de bœuf
- un rub au choix
- 1 CAS de sauce poisson
- 1 CAS de vinaigre de vin rouge
- 1 CAS de sucre de canne
- 5 ou 6 feuilles de menthe fraîche
- 4 CAS de coriandre ciselée
- 1/2 échalote émincée
- 1 poignée de tomates cerise
- 1 tige de lemon grass hachée
- 1 piment rouge thaï haché attention c'est très fort. Vous voudrez peut-être retirer les graines
- Le jus d'un demi citron vert
- quelques feuilles de citronnelle ciselées
- 2 oignons verts émincés
- quelques noix de cajou graines de sésame,...

## INSTRUCTIONS

1. Grillez votre côte de bœuf soit en direct au-dessus des flammes jusqu'à une température interne de 48°C, soit un reverse sear (comme dans la video).
2. Dressez votre salade avec tous les ingrédients.
3. Tranchez votre côte de bœuf et déposez les tranches sur la salade.



MOTS CLÉS  
boeuf, salade, thaï