

# Recette de carpaccio de bœuf mariné à la vietnamienne

Temps de préparation : 15 minutes ( et laisser mariner 45 minutes )

Temps de cuisson : 00

Niveau de la recette : Facile

## Ingrédients de la recette de carpaccio de bœuf mariné à la vietnamienne pour 4 personnes

500g de bœuf ( rumsteak ou faux filet ) coupé en fines lamelles

6 citrons verts

6 cuillères à soupe d'eau

3 cuillères à café de sucre roux

4 cuillères à soupe d'huile végétale

1 cuillère à soupe de piment d'Espelette

Coriandre

Sel, poivre

Cacahuète



## Préparation de la recette de carpaccio de bœuf mariné à la vietnamienne

Pressez les 6 citrons, mélangez le jus avec l'eau, le sucre, l'huile, le piment d'Espelette, la coriandre hachée, le sel et le poivre. Mettez la viande coupée dans la marinade et mélangez bien puis, laissez reposer 45 minutes.

Disposez dans un plat le carpaccio mariné, avec les cacahuètes concassées et des feuilles de coriandre.

Servez avec les légumes de votre choix.