



SALADE DE BŒUF AU POIVRE ET À LA LIME, À LA MODE CAMBODGIENNE

Le steak relevé et encore chaud attendrit les oignons crus dans cette délicieuse salade cambodgienne.

- 1 c. à table de sucre
 - 2 c. à table de poivre de Kampot noir ou rouge concass.
 - 2 ½ c. à table de sauce soya
 - 1 tête d'ail émincée
 - 1 c. à thé de flocons de piment
 - 3 c. à table de jus de lime frais
 - 1 lb de surlonge de bœuf
 - 2 c. à table d'huile d'olive
 - Sauce poisson
 - Laitue en feuilles
 - 1 oignon tranché finement
1. Trancher le steak en bouchées.
 2. Dans un bol, bien mélanger le sucre, le poivre, la sauce soya, l'ail, les flocons de piment et la moitié du jus de lime. Y ajouter le bœuf.
 3. Laisser mariner pendant au moins une heure.
 4. Dans un poêlon ou un wok, faire sauter le bœuf dans l'huile chaude. Cuire jusqu'au degré de cuisson désiré.
 5. Ajouter un trait de sauce poisson et le reste du jus de lime et bien mélanger.
 6. Servir sur un lit de laitue garni des fines tranches d'oignons.