



# Salade de faux-filet façon Thaï



La différence est là.

 Durée totale: 1 h 25 min

 Temps actif: 25 min

 Facile



## Ingrédients

Pour 4 personnes

- 600 g** faux-filet de bœuf suisse
- sel
- poivre du moulin
- 2 cs** huile de tournesol HO ou huile de colza HOLL
- 250 g** tomates-cerises
- 1 bouquet** petite botte d'oignons de printemps
- 2** gousses d'ail
- 1 bouquet** menthe poivrée
- 2 tiges** coriandre
- 1** citron vert bio
- 1** petit piment chili rouge
- 2 cs** sauce pour poisson thaï

## Valeurs nutritives

1 portion contient env.:

- 249** kcal
- 36 g** de protéines
- 5 g** de glucides
- 9 g** de lipides

 Sans gluten

 sans lactose

## Conseil

Si vous n'avez pas le temps de préparer la viande, sachez que votre boucher peut vous fournir un délicieux faux-filet tout prêt.

## Préparation

- 1** Roastbeef mit Salz und Pfeffer wuzzen und im heissen Öl von allen Seiten anbraten. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 45–55 Minuten garen. In Alufolie gewickelt ruhen lassen.
- 2** Laver les tomates et les couper en petits dés, parer les oignons, les laver et les couper finement, peler l'ail et le hacher, parer la menthe et la coriandre et les couper grossièrement. Râper finement la peau des citrons verts et en presser le jus. Couper le piment en fines rondelles.
- 3** Couper la viande encore tiède en fines tranches et la mélanger avec les ingrédients préparés. Assaisonner selon son goût avec la sauce pour poisson et le jus de citron vert.



**La différence est là.**

**Sur [viandesuisse.ch](https://viandesuisse.ch), tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.**