



Ingrédients :

- 400 g de viande de bœuf
- 3 tomates
- 1 salade
- 1 oignon
- 1 citron
- 1 gousse d'ail
- 1 1/2 c. à soupe de sucre
- 2 c. à soupe de sauce nuoc mam
- 2 c. à soupe de sauce soja
- 2 c. à soupe de sauce d'huître
- 1 c. à soupe rase de farine de tapioca
- 1/2 verre d'eau
- sel, poivre

Préparation :

Mettre les feuilles de salade sur un plat, coupez les tomates en rondelles ainsi que l'oignon puis disposez-les tomates puis l'oignon sur les feuilles de salades.

Coupez la viande en fines tranches ou en petit dés selon vos préférences puis émincez l'ail.

Faite chauffer de l'huile dans un wok et faire revenir l'ail, ajoutez la viande puis 1 c. à soupe de sucre, le poivre, le nuoc mam, la sauce soja et la sauce d'huître. Mélangez assez rapidement pour garder la viande encore un peu saignante.

Dans un bol mettre la farine de tapioca puis ajoutez le 1/2 verre d'eau, bien mélanger pour que la farine de tapioca soit bien dissoute et versez-le sur la viande, puis mélangez le tout jusqu'à que la sauce devienne un peu épaisse.

Rectifiez l'assaisonnement puis versez la viande sur l'oignon émincé.

Pour la sauce mettre dans un bol le jus d'un citron puis 2 c. à café de sel, 1 c. à café de sucre et 1 c. à café de poivre puis mélangez le tout.

Servir avec du riz blanc.

Astuces : vous pouvez servir le lok lak avec un œuf au plat et la sauce n'est pas obligatoire pour ce plat, car certaines personnes préfèrent sans.