

Bánh mì au rôti de porc

Ingrédients :



- ✓ 1 pack de Mon Rôti de porc Madrange
- ✓ 2 carottes
- ✓ 4 c. à soupe de vinaigre de riz
- ✓ 2 c. à soupe rases de sucre
- ✓ sel
- ✓ 200 ml d'eau
- ✓ 1 oignon rouge
- ✓ ½ concombre
- ✓ 1 c. à soupe de sauce soja salée
- ✓ 1 c. à soupe de sauce Hoisin
- ✓ Feuilles de coriandre fraîche
- ✓ 1 baguette de pain

Mayonnaise :

- ✓ 1 jaune d'oeuf
- ✓ ½ cuillère à soupe de moutarde fine
- ✓ Huile de tournesol
- ✓ 1 c. à café de vinaigre de vin rouge
- ✓ Sel, poivre
- ✓ 1 gousse d'ail



Préparation

Étape 1 : Préparez une marinade en mélangeant vinaigre de riz, sucre, eau et une pincée de sel dans une casserole. Faites bouillir le mélange, puis laissez refroidir. Faites mariner les carottes coupées en lanières dans la préparation pendant 30 min.

Étape 2 : Émincez un oignon rouge et coupez le concombre en lanières. Mélangez la sauce Hoisin et sauce soja dans un bol.

Étape 3 : Préparez la mayonnaise : mettez le jaune d'oeuf dans un saladier, la moutarde, salez et poivrez. Au batteur électrique, verser petit à petit l'huile de tournesol (au début seulement quelques gouttes, puis progressivement un peu plus), jusqu'à ce que la mayonnaise blanchisse. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire. Ajoutez le vinaigre de vin rouge, la gousse d'ail haché et mélangez. Réservez au frais.

Étape 4 : Coupez une baguette en quatre. Étalez de la mayonnaise à l'ail sur les deux moitiés de pain. Ajoutez les carottes marinées, le concombre et l'oignon rouge sur une moitié de pain. Intercalez des lanières de rôti de porc Madrange avec les légumes. Arrosez avec le mélange de sauce soja et Hoisin. Garnissez avec des feuilles de coriandre fraîche. Refermez le bánh mì et appuyez légèrement pour compresser.



Bonne dégustation !