



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer
derrière les fourneaux

Bánh mì (sandwich vietnamien)

 Pour 2 personnes

 Très facile

 15 min

2.79€ La portion (prix indicatif)



À manger sur le pouce.

Les ingrédients

- **1 unité** de Baguette tradition
- **0.5 pièce** de Pâté vietnamien au porc
- **1 pièce** de Carotte
- **0.5 pièce** de Oignon jaune
- **2 c à s** de Arôme exhausteur de goût type Maggi, Viandox
- **60 g** de Mayonnaise
- **0.25 pièce** de Concombre
- **5 brin** de Coriandre fraîche
- **1 c à s** de Vinaigre de riz

Étapes de préparation



Préparation : 15 min



Cuisson : 0 min



Attente : 0 min

- 1 Épluchez et coupez une carotte en fines allumettes. Mettez-les dans un bol large
- 2 Épluchez et coupez la moitié d'un oignon en fines lamelles. Mettez-les dans le bol avec les carottes.
Ajoutez 1 càs de vinaigre de riz, 2 grosses pincées de sel et 1 càs de sucre pour faire des pickles express. Mélangez et faites mariner pendant que vous préparez le reste des ingrédients.
- 3 Lavez 1/4 de concombre mais ne l'épluchez pas. Coupez-le en deux dans la largeur puis coupez des tranches.

- 4 Si vous utilisez des baguettes pré-cuites, faites-les cuire selon les instructions indiquées sur le paquet. Veillez cependant à bien humidifier les baguettes et ne pas trop les cuire au risque qu'elles ne soient trop dures.
- 5 Préparez la moitié d'un pâté vietnamien au porc. Enlevez la peau extérieure et coupez des tranches d'env. 5 mm d'épaisseur. Recoupez-les en demi-lunes.
- 6 Le montage du sandwich :
Coupez la baguette en 2 ou 3 selon vos préférences. Fendez ensuite un morceau, comme pour faire un sandwich, mais n'entaillez pas complètement pour garder un côté fermé.
- 7 Étalez généreusement la mayonnaise à l'intérieur (30 g par sandwich).
- 8 Ajoutez ensuite les pickles de carottes et oignons, des tranches de pâté vietnamien, du concombre, 3 ou 4 belles tiges de coriandre.
Facultatif : ajoutez du piment frais.
- 9 Finissez en ajoutant un long filet d'Arôme saveur.
- 10 Refermez et croquez :)