



LA BELLE VIE

## Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

# Banh Mi, 2 sandwichs vietnamiens ultra frais !

Pour 2 personnes | Très facile

18 min | **3.48€** La portion (prix indicatif)



Je vous propose ici une adaptation simple, savoureuse et très fraîche du fameux Banh Mi, le sandwich franco-vietnamien.

## Les ingrédients

- **1 pièce** de Côte de porc
- **1 bouquet** de Coriandre fraîche
- **50 g** de Carotte
- **50 g** de Concombre
- **1 c à s** de Sauce pimentée Sriracha
- **4 c à s** de Mayonnaise
- **5 c à s** de Sauce poisson (nuoc-mâm)
- **1 tige** de Citronnelle fraîche
- **3 c à s** de Sucre en poudre
- **1 unité** de Baguette tradition

## Étapes de préparation



**Préparation** : 15 min



**Cuisson** : 3 min



**Attente** : 0 min

- 1 La marinade :  
Hachez très fin la tige de citronnelle, puis mettez dans une casserole avec la sauce poisson, le soja et le sucre. Faîtes bouillir en remuant jusqu'à ce que le mélange ait une consistance légèrement "sirupeuse".  
Coupez la côte de porc crue en très fines lamelles. Mettez les lamelles obtenues dans un bol et ajouter la marinade
- 2 Les crudités :  
Hachez la coriandre (grossièrement).

Rapez les carottes (au robot idéalement, mais vous pouvez aussi utiliser une rape, en appuyant fort pour que les lamelles de carottes soient les plus épaisses possible - restent un peu croquantes)

Coupez les tranches de concombre, d'environ 3mm d'épaisseur (tout comme les carottes, le concombre doit rester un peu croquant)

3

Fin :

Faîtes chauffer une poêle ou un wok très fort avec un peu d'huile. Ajoutez les lamelles de côte de porc et toute la marinade.

La cuisson ne devrait pas prendre plus de 2-3min (suivant la force du feu et l'épaisseur des lamelles).

Mélangez la mayonnaise et la sriracha (dosez celle-ci comme vous le voulez, de façon à relever plus ou moins le sandwich)

Étalez le mélange obtenu sur les 2 faces du sandwich.

Disposez quelques lamelles de porc (encore chaud c'est mieux ! Mais froid c'est très très bon aussi), puis le concombre, les carottes et enfin la coriandre.

Vos sandwichs sont prêts ! Bon appétit !