

Banh Mi Vietnamien

écrit par Pariseyn | 11 mars 2016



Une recette irrésistible du livre de Julie Schwob « Sandwiches du monde ». Ça n'est pas forcément la recette originale, mais elle est délicieuse !

Ingrédients, pour 4 sandwiches :

4 [mini baguettes Vietnamiennes](#)

150 g de bœuf haché

150 g de porc haché

30 g de champignons shiitake ou de Paris

Quelques [légumes do chua](#)

Un demi concombre coupé en rondelles

1 échalote

1/2 gousse d'ail

50 g de mayonnaise maison ou du commerce

Un bouquet de coriandre fraîche

2 cuillères à soupe de sauce soja sucrée

1 cuillère à soupe de sauce nuoc-mâm

50 g de beurre

Nettoyer les champignons et les hacher finement. Peler et ciseler l'échalote. Ecraser la gousse d'ail.

Dans un saladier, mélanger les viandes hachées avec les

champignons, l'ail et l'échalote. Ajouter les sauces soja et nuoc-mâm. Mélanger et laisser mariner quelques minutes.

Avec la préparation de viande, façonner 4 steaks allongés adaptés à la taille du pain.

Dans une poêle bien chaude, faire cuire les steaks avec le beurre 4 à 5 minutes de chaque côté. Saler et poivrer. Réserver au chaud.

Effeuillez la coriandre.

Couper les demi-baguettes en deux. Badigeonner le talon de mayonnaise, puis déposer dessus quelques rondelles de concombre. Ajouter un steak, quelques légumes do chua et recouvrir de feuilles de coriandre.

Refermer le sandwich et déguster !