

Katsu sando

écrit par Pariseyn | 28 juillet 2018



Ce délicieux sandwich japonais comporte un ingrédient inattendu, la moutarde à l'ancienne, qui pourtant se marie à merveille avec les autres éléments. On réalise d'abord le tonkatsu, le porc pané, puis on assemble le sandwich, le katsu sando, en ajoutant du chou nature finement râpé et la sauce tonkatsu. Il existe des recettes de cette dernière sur le net, mais compte tenu de la complexité pour en réaliser une « vraie », il est plus simple de l'acheter toute faite (en épicerie asiatique). Pour la préparation du tonkatsu, on peut utiliser de la chapelure classique, mais la version japonaise, le panko, apporte un croustillant plus marqué.

Ingrédients, pour 4 sandwiches :

Pour le tonkatsu :

400 g de filet de porc ou de côte de porc sans os

100 g de farine de blé

2 œufs

Un paquet de 200 g de panko

Sel, poivre

Pour le katsu sando :

4 tonkatsu

8 tranches de [pain de mie lunch](#)

De la [salade de chou asiatique](#) *

Un pot de moutarde à l'ancienne

Une bouteille souple de sauce tonkatsu du commerce

Préparation du porc pané (tonkatsu) :

Faire préchauffer une friteuse à 170 °C.

Disposer 3 assiettes : l'une avec la farine, la seconde avec les œufs battus et la dernière avec la chapelure panko.

Couper la viande en tranches d'environ 100 g. Affiner son épaisseur en la tapotant avec un rouleau à pâtisserie ou un marteau à viande.

Saler et poivrer chaque côté.

Transférer successivement chaque steak dans la farine, puis l'œuf et enfin la chapelure panko en enrobant bien la viande à chaque fois.

Plonger délicatement chaque steak pané dans l'huile de friture à l'aide d'une écumoire, un à deux à la fois, et faire frire deux minutes trente de chaque côté jusqu'à ce que la chapelure soit bien dorée.

Drainer sur une assiette revêtue d'une feuille de papier absorbant, puis réserver au chaud sous une feuille de papier aluminium.

Assembler le sandwich :

Déposer devant soi deux tranches de pain de mie.

Badigeonner celle de gauche de sauce tonkatsu et celle de droite de moutarde à l'ancienne.

Déposer un tonkatsu sur celle de droite et ajouter par-dessus du chou râpé nature.

Refermer le sandwich, enlever la croûte des quatre côtés (ça n'est pas indispensable, c'est seulement pour l'esthétique) et couper en 3 morceaux.

Présenter sur un plat de service chaque sandwich coupé en trois avec un peu de sauce supplémentaire et de chou râpé.

Note :

*Dans les rues du Japon, c'est du chou émincé qui est servi dans ce sandwich. Les puristes pourront donc faire de même. C'est ce que nous avons d'abord fait, puis nous avons testé une version avec la salade de chou asiatique qui s'est avérée bien meilleure à notre goût. C'est pourquoi c'est celle qui est décrite dans la version ci-dessus. Pour ceux qui souhaite préparer le chou d'une manière classique :

A l'aide d'une mandoline, émincer le chou très finement (pour moi, position presque « 0 » de ma mandoline). Il faut obtenir une structure comme de la choucroute et cela est très difficilement réalisable au couteau. Pour éviter de se blesser les mains, on ne râpe pas le chou jusqu'au bout, les pertes pouvant être utilisées à autre chose.

