

BAGUETTE AVEC LARD DE POITRINE VIETNAMIEN ET MAYONNAISE AU CHILI



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Bresc Purée d'ail 1000g



Bresc Purée de citronnelle 450g



Bresc Purée de gingembre 450g



Bresc WOK Piment vert et rouge 450g

INGRÉDIENTS

10

Pour la viande

- 1500 g de lard de poitrine
- 15 g de saté en poudre
- 40 g de sauce de poisson (Nuoc-mâm)
- 25 g de sauce de soja
- 10 g de poivre noir grossier
- 25 g de purée d'ail Bresc

Pour la salade

- 2 ½ concombre
- 2 ½ carotte d'hiver
- 2 oignon blanc
- 2 oignon rouge
- sel
- 10 g de sucre
- feuilles de coriandre et de menthe
- 5 tiges d'oignon de printemps en petites rondelles
- 5 baguettes
- 125 g d'oignons frits

Pour la vinaigrette

- 60 g jus et zeste de citron vert
- 35 g de sucre
- 35 g de sauce de poisson (Nuoc-mâm)
- 5 c.à.s. d'eau
- 25 g de WOKpiment Bresc
- 20 g de purée de gingembre Bresc
- 10 g de purée de citronnelle Bresc

Pour la mayonnaise chili

- 500 g de mayonnaise
- 3 c.à.s. de sauce de poisson (Nuoc-mâm)
- 3 c.à.s. de menthe et coriandre hachée
- 5 c.à.s. de WOKpiment Bresc
- 3 citron vert (zeste et jus)

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Pour la viande, mélanger tous les ingrédients ensemble et y faire mariner la viande pendant une nuit. Faire griller la viande sur un barbecue à 150 degrés jusqu'à obtenir une température de 67 degrés à cœur. Arroser toutes les 10 minutes avec un peu de marinade. Laisser reposer et couper en tranches.

Mélanger ensemble tous les ingrédients pour la mayonnaise chili. Mélanger dans un saladier tous les ingrédients pour la vinaigrette. Laisser infuser jusqu'à ce que le sucre soit fondu. Couper la carotte en julienne. Couper en deux le concombre dans le sens de la longueur et retirer les pépins, et couper en demi-lunes. Couper l'oignon en demi-rondelles.

Mettre le concombre, l'oignon et la carotte dans un grand saladier. Ajouter 5 g de sucre et 2 g de sel. Laisser reposer 30 minutes environ.

Mettre les légumes dans une passoire et rincer sous l'eau. Bien les sécher sur un torchon.

Les mélanger avec la vinaigrette en plusieurs étapes.

Garnir les petites baguettes de mayonnaise au chili, de légumes et de lard de poitrine.

Décorer avec l'oignon de printemps et des oignons frits.

C'est meilleur si le lard est encore un peu chaud.