

BÁNH MÌ

SANDWICH VIETNAMIEN À L'ÉMINCÉ VÉGÉTAL

Pour 10 personnes – Préparation : 30 min. – Cuisson : 15 min.
Niveau de difficulté : Moyen – Saison : Printemps/Été

Ingrédients

500 g d'émincé végétal **ACCRO**

300 g de concombre

200 g de carotte

100 g d'oignons verts

30 g de coriandre fraîche

10 minibaguettes

Sauce marinade

50 ml de sauce soja

30 ml de jus de citron vert frais

20 ml de vinaigre de riz

25 ml d'huile de sésame grillé

5 g de citronnelle fraîche hachée

10 g d'ail

5 g de piment rouge frais

25 g de sucre de canne

Mayonnaise épicée

100 g de mayonnaise

5 g de sauce sriracha

5 g d'ail

15 ml de jus de citron frais

Déroulé

Sauce marinade : Dans un bol, mélangez la sauce soja, le jus de citron vert, le vinaigre de riz et le sucre de canne jusqu'à dissolution complète. Ajoutez la citronnelle hachée finement, l'ail râpé, le piment rouge émincé finement et l'huile de sésame grillé. Mélangez bien.

Émincé végétal mariné : Dans un plat, disposez l'émincé végétal **ACCRO**. Versez la moitié de la sauce marinade sur l'émincé, en vous assurant qu'il soit bien enrobé. Couvrez de film alimentaire et laissez mariner au réfrigérateur pendant 2 heures minimum.

Légumes marinés : Lavez et séchez les légumes. À l'aide d'une mandoline, taillez la carotte en julienne fine. Émincez finement l'oignons verts. Coupez le concombre en rondelles fines.

Dans un bol, mélangez les légumes avec 2 cuillères à soupe de la sauce marinade restante. Réservez au frais.

Mayonnaise épicée : Dans un bol, mélangez la mayonnaise avec la sauce sriracha, l'ail finement émincé et le jus de citron frais.

Cuisson de l'émincé végétal : Préchauffez le four à 220°C.

Étalez l'émincé végétal mariné sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Enfournez en remuant à mi-cuisson, jusqu'à ce que l'émincé soit légèrement caramélisé.

Assemblage et dressage : Coupez les minibaguettes dans le sens de la longueur et faites-les griller légèrement sous gril pendant 1-2 minutes. Tartinez généreusement l'intérieur des baguettes avec la mayonnaise épicée. Répartissez les légumes marinés sur la base de chaque baguette. Ajoutez une portion généreuse d'émincé végétal **ACCRO** caramélisé. Parsemez de feuilles de coriandre fraîche.

Arrosez d'un filet de sauce marinade restante.

Refermez les sandwiches et servez immédiatement.

Régalez-vous!

Allergènes

Gluten, œuf, sésame, soja.

