

Le Club Thaï aux Saveurs de Bangkok

Pour 2 personnes – Préparation : 25 min. - Cuisson : 5 min. – 620 kcal/pers.

1 barquette de fines lamelles Thaï ACCRO
6 tranches de pain de mie complet

La garniture

150 g de concombre (environ 1/2 pièce)
1 tige d'oignon vert
10 g de cacahuètes grillées à sec
10 g de noix de coco râpée
Quelques feuilles de menthe
Quelques feuilles de coriandre

La Mayonnaise aux Herbes

60 g de mayonnaise Yumgo
1/2 échalote
Quelques feuilles de menthe
Quelques feuilles de coriandre

La Sauce d'Assaisonnement

15 g de sucre roux
20 ml de jus de citron vert
10 ml de sauce soja claire
5 g de sauce Sriracha (selon les goûts)

Préparations de base

Torréfier la noix de coco à sec dans une poêle sur feu moyen pendant 2 à 3 minutes en remuant sans arrêt. Débarrasser immédiatement dans un bol dès l'obtention d'une couleur blonde.

Concasser grossièrement les cacahuètes au couteau. Émincer finement l'oignon vert, la moitié de la menthe et de la coriandre. Ciseler finement l'échalote.

Couper les extrémités du concombre et le peler partiellement (une bande sur deux). Couper le concombre en deux dans la longueur et retirer les pépins avec une petite cuillère. Émincer le concombre en tronçons réguliers de 5 mm.

Réalisation des sauces

Mélanger le sucre roux, le jus de citron vert, la sauce soja et la Sriracha dans un bol. Remuer jusqu'à ce que les grains de sucre soient totalement dissous.

Réunir la mayonnaise, l'échalote ciselée et les herbes émincées dans un second récipient. Mélanger délicatement pour obtenir une sauce homogène.

Assemblage de la garniture

Placer les morceaux de concombre, l'oignon vert, les cacahuètes et la noix de coco torréfiée dans un saladier. Verser la sauce sur les légumes. Mélanger délicatement pour bien enrober tous les éléments.

Montage des sandwichs

Toaster légèrement les tranches de pain de mie au grille-pain ou sous le grill du four. Étaler une couche de mayonnaise Yumgo aux herbes sur la première tranche. Déposer une couche de concombre. Tartiner la deuxième tranche de mayonnaise sur les deux faces. Placer cette tranche sur les légumes. Disposer les lamelles Thaï ACCRO par-dessus, les feuilles de coriandre et de menthe. Ajouter un filet de marinade restante si désiré. Tartiner la dernière face de la troisième tranche avec le reste de mayonnaise. Refermer le sandwich. Maintenir l'ensemble avec deux piques en bois. Couper chaque sandwich en deux dans la diagonale.

Astuces de Chef

- Le tranchage net : Pour obtenir une coupe parfaite sans écraser le pain, utilisez un couteau à pain (à dents) et effectuez un mouvement de va-et-vient sans appuyer fort.
- L'astuce fraîcheur : Ne mélangez la sauce aux concombres qu'au dernier moment. Si vous le faites trop tôt, le sel de la sauce soja fera dégorger l'eau restante du concombre et le sandwich sera moins croquant.

Glossaire technique

- Torrifier : Chauffer un aliment à sec (sans matière grasse) pour exalter ses arômes et lui donner une couleur dorée.
- Ciseler : Couper une échalote ou un oignon en très petits dés réguliers.
- Émincer : Couper un aliment en tranches plus ou moins fines et régulières.



Tableau des quantités

| Ingrédients | 4 pers. | 6 pers. | 8 pers. | 10 pers. |
|-----------------------------|-----------|-----------|------------|------------|
| Temps de préparation | 35 min | 45 min | 55 min | 65 min |
| Temps de cuisson | 5 min | 7 min | 8 min | 10 min |
| Pain de mie (tranches) | 12 | 18 | 24 | 30 |
| Lamelles Thaï ACCRO | 2 barq. | 3 barq. | 4 barq. | 5 barq. |
| Concombre | 300 g | 450 g | 600 g | 750 g |
| Cacahuètes | 20 g | 30 g | 40 g | 50 g |
| Noix de coco râpée | 20 g | 30 g | 40 g | 50 g |
| Mayonnaise Yumgo | 120 g | 180 g | 240 g | 300 g |
| Échalote (pièce) | 1 | 1.5 | 2 | 2.5 |
| Sucre roux | 30 g | 45 g | 60 g | 75 g |
| Jus de citron vert | 40 ml | 60 ml | 80 ml | 100 ml |
| Sauce soja | 20 ml | 30 ml | 40 ml | 50 ml |
| Menthe / Coriandre | 1 bouquet | 1 bouquet | 2 bouquets | 2 bouquets |