

Sandwich asiatique au porc 4 épices

Temps de préparation : 15 minutes | Temps de cuisson : 5 à 10 minutes | Nombre de portions : 2

2 pains Mini Rustiques de marque Au Pain Doré

5 ml (1 c. à thé) d'huile de sésame

45 ml (3 c. à soupe) d'huile d'arachide

1 gousse d'ail hachée finement

15 ml (1 c. à soupe) de gingembre frais râpé

250 g (1/2 lb) de lamelles de porc

5 ml (1 c. à thé) de 4 épices chinoises*

15 ml (1 c. à soupe) de miel

125 ml (1/2 tasse) de vinaigre de riz

125 ml (1/2 tasse) de noix de cajou entières

45 ml (3 c. à soupe) de coriandre hachée grossièrement

4 feuilles de laitue Boston

250 ml (1 tasse) de fèves germées (haricots mungo)

Mayonnaise au goût

Quelques gouttes de Tabasco

Dans un wok chaud, verser les 2 huiles et ajouter l'ail et le gingembre. Éviter de les faire brûler.

Ajouter les lamelles de porc; ne pas trop brasser pour avoir une meilleure coloration. Laisser dorer environ 1 minute.

Ajouter les 4 épices chinoises. Mettre le miel et remuer pour bien dissoudre. Déglacer avec le vinaigre de riz.

Ajouter les noix de cajou et saupoudrer la coriandre et réserver; laisser tiédir.

Couper en 2 les petits pains préalablement chauffés au four.

Badigeonner de mayonnaise additionnée de quelques gouttes de Tabasco.

Déposer ensuite au centre les feuilles de laitue, les fèves germées et la préparation de porc.

Refermer et servir immédiatement accompagné d'un soda au gingembre.

* Produit disponible dans les épiceries.



Recette présentée par :

