



SANDWICH BANH MI AU POULET KARAAGE

par le chef David Cocker

UTILISE : POULET KARAAGE ENTIÈREMENT CUIT DE REUVEN

Prep & Cuisson : 20 minutes

Portions : 1

INGRÉDIENTS

5 morceaux de poulet karaage entièrement cuit de Reuven (code de produit 10610)

1 petit pain moelleux de 6 po

20 g de radis blanc mariné (voir ci-dessous)

3 c. à table de pomme, en petits dés

3 c. à table de concombre, en petits dés

15 mL de vinaigrette au cidre de pomme (voir ci-dessous)

10 mL de moutarde à l'ancienne

Radis blanc mariné

150 g de radis blanc, tranché

¼ tasse de sucre blanc

½ tasse de vinaigre blanc distillé

¼ tasse d'eau

Vinaigrette au cidre de pomme

½ tasse de vinaigre de cidre

1 c. à table de moutarde de Dijon

2 c. à table de miel

½ tasse de d'huile de canola

Sel et poivre

PRÉPARATION

Radis blanc mariné

Trancher le radis en fines tranches, en utilisant une mandoline pour obtenir une épaisseur constante. Dans une poêle à feu élevé, ajouter le sucre et l'eau, puis porter rapidement à ébullition. Réduire le feu pour laisser doucement mijoter et incorporer lentement le vinaigre blanc distillé. Une fois incorporé, retirer du feu et laisser refroidir. Verser sur les radis et laisser reposer toute la nuit.

Vinaigrette au cidre de pomme

Dans un grand bol, ajouter les ingrédients de la vinaigrette : la moutarde de Dijon, le vinaigre et le miel. Remuer jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé. En fouettant, ajouter l'huile de canola, jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Assaisonner de sel et de poivre au goût.

Assemblage

Préparer le poulet karaage entièrement cuit de Reuven selon les directives de l'emballage, puis réserver.

Ajouter la pomme et le concombre dans le grand bol de vinaigrette, puis remuer pour bien mélanger.

Ouvrir le petit pain moelleux, tartiner les moitiés supérieure et inférieure de moutarde. Ajouter le mélange de pomme et de concombre sur la moitié inférieure du pain. Ajouter le poulet karaage entièrement cuit de Reuven préparé par-dessus le mélange de pomme et de concombre. Garnir de radis blanc mariné et déposer l'autre moitié du petit pain sur le dessus.