



SANDWICH AU BIFTECK BANH MI

par le Chef David Cocker

UTILISE : LANIÈRES DE BŒUF ENTIÈREMENT CUIT DE REUVEN

Prep & Cuisson : 30 minutes

Portions : 3

INGRÉDIENTS

Bifteck Banh Mi

12 oz (340 g) de lanières de bœuf entièrement cuit de Reuven (B03677 ou B03814), décongelées

1 gousse d'ail

1 échalote

1 c. à table (15 mL) de cassonade

1 c. à table (15 mL) de sauce de poisson

1 c. à table (15 mL) de Mirin

1 c. à table (15 mL) de sauce soja

1 c. à table (15 mL) d'huile de canola

Salade de chou mariné

1/2 tasse (125 mL) de vinaigre distillé

1/4 tasse (60 mL) de sucre

1/2 tasse (125 mL) d'eau

1 c. à table (15 mL) de sel

1/2 tasse (25 g) de carottes, coupées en julienne

1/2 tasse (35 g) de radis blanc, coupé en julienne

Préparation

10 à 12 brins de coriandre

3 petits pains français, coupés en deux horizontalement

2 piments jalapeños frais, tranchés

1/4 tasse (60 mL) de mayonnaise à la sauce sriracha

PRÉPARATION

Salade de chou mariné : Dans une casserole à feu moyen, ajouter le vinaigre, le sucre, l'eau et le sel. Porter à ébullition et verser sur les carottes et les radis dans un bol en acier inoxydable. Laisser reposer.

Bifteck Banh Mi : À l'aide d'un mortier et d'un pilon, écraser l'ail et les échalotes pour obtenir une pâte. Transférer dans un bol moyen et ajouter la cassonade, la sauce de poisson, le Mirin, la sauce soja et l'huile de canola. Mélanger en fouettant pour combiner. Ajouter les lanières de bœuf entièrement cuit de Reuven et bien enrober chaque tranche. Couvrir d'un film plastique et laisser mariner pendant au moins une heure ou toute la nuit.

Dans une poêle à feu moyen-vif, mettre le bœuf mariné et faire cuire de 5 à 7 minutes, en remuant fréquemment, jusqu'à ce qu'il soit légèrement carbonisé.

Assemblage : Ajouter le bœuf sur la moitié inférieure du pain français. Garnir de salade de chou mariné, de piments jalapeños, de coriandre, de mayonnaise à la sauce sriracha et recouvrir de la moitié restante du pain.



Pour plus de renseignements concernant la gamme complète de produits reuven, visitez notre site web à www.reuven.com.