VIENNOIS FAÇON BANH-MI

1 personnes20 minutesfacile

Ingrédients

- 1 Viennois
- 1 blanc de poulet
- ½ carotte
- ½ concombre
- Quelques brins de coriandre fraîche

Marinade

- 1 gousse d'ail
- 1 cm de gingembre frais
- 1 tige de citronnelle
- 2 c. à soupe de sauce poisson nuoc-mâm

Sauce

- 2 c. à soupe de beurre de cacahuètes
- 1 c. à soupe de vinaigre de riz
- 2 c. à soupe de lait de coco
- ½ citron vert

Préparation

Râper finement l'ail et le gingembre. Émincer la citronnelle. Détailler le blanc de poulet en lamelles.

Placer ces ingrédients dans une boîte hermétique avec la sauce poisson. Secouer et laisser mariner au frais une vingtaine de minutes.

Préparer la sauce : mélanger le beurre de cacahuètes, le vinaigre de riz, le jus du citron vert et le lait de coco.

Râper la carotte. Couper le concombre avec la peau en fins bâtonnets. Effeuiller la coriandre.

Faire sauter le poulet dans une poêle huilée à feu vif.

Dresser le banh-mi : tartiner l'intérieur du Viennois de sauce à la cacahuète. Disposer les lamelles de poulet, les légumes et parsemer de coriandre.

Astuce

Ajouter un peu de piment dans la sauce.