

# Banh Mi : sandwich vietnamien au porc

durée totale **45 min min.** 20 min. temps de préparation 10 min. temps de cuisson 15 min. temps de marinade

Données nutritionnelles (par portion):  
**3.185 kJ / 761 kcal**

Matières grasses: **41,6 g** Protéines: **28,7 g**  
Glucides: **66,4 g**

## INGRÉDIENTS

2 portions

**200 g** de poitrine de porc ou d'échine de porc (tranches de 1 à 2 cm d'épaisseur)  
**1** tige de citronnelle  
**2 càc** Sauce pour wok Teriyaki à l'ail confit Kikkoman  
**1 càc** Assaisonnement pour riz à Sushi Kikkoman (300ml)  
**2 càc** de sauce poisson (nuoc-mâm)  
**1 càc** de sucre de coco (ou sucre brun)  
**2 pincées** de poivre noir  
**80 g** de radis daikon  
**20 g** de carotte  
**2 càc** de sucre  
**1 càc** Assaisonnement pour riz à Sushi Kikkoman (300ml)  
**2 càc** de jus de citron vert  
**1 càc** d'eau  
**1** mini concombre  
Herbes fraîches au goût (coriandre, aneth, menthe)  
**2 càc** de mayonnaise  
**2** petites baguettes

## PRÉPARATION

### Étape 1

**200 g** de porc - **1** tige de citronnelle - **2 càc** Sauce pour wok Teriyaki à l'ail confit Kikkoman - **1 càc** Assaisonnement pour riz à Sushi Kikkoman (300ml) - **2 càc** de sauce poisson - **1 càc** Sucre de coco - **2 pincées** Poivre noir  
Hacher finement le tiers inférieur (côté racine) de la tige de citronnelle. Mélanger la citronnelle avec la Sauce pour wok Teriyaki à l'ail confit Kikkoman, l'Assaisonnement pour riz à sushi Kikkoman, la sauce poisson, le sucre de coco et le poivre noir. Laisser mariner le porc pendant environ 15 min.

### Étape 2

**80 g** de radis daikon - **20 g** de carotte - **2 càc** de sucre - **1 càc** Assaisonnement pour riz à Sushi Kikkoman (300ml) - **2 càc** Jus de citron vert - **1 càc** Eau  
Couper le daikon et la carotte en fines lanières. Les saupoudrer de sucre et les frotter bien. Laisser reposer 15 min pour qu'ils dégorgent, puis les presser pour extraire l'excès de liquide. Les mariner ensuite avec le Kikkoman Assaisonnement pour riz à sushi, le jus de citron vert et l'eau.

### Étape 3

**1** mini concombre - Herbes fraîches (coriandre, aneth, menthe)  
Couper le concombre en fines tranches dans le sens de la longueur. Hacher grossièrement les herbes.

### Étape 4

**2** petites baguettes

Faire griller le porc mariné de l'étape 1 à 230 °C pendant environ 8 min jusqu'à ce qu'il soit caramélisé et bien cuit. Retirer le porc grillé. Inciser les baguettes dans le sens de la longueur sans les couper complètement. Les réchauffer dans le même four pendant environ 2 min.

### **Étape 5**

Porc grillé - Pickles préparés - Concombre - Herbes  
- **2 càs** de mayonnaise

Couper le porc grillé en tranches. Étaler la mayonnaise à l'intérieur des baguettes. Garnir dans l'ordre suivant : concombre, porc, pickles et herbes. Servir immédiatement.