



Bánh mì aux carottes râpées et au concombre

Réalisez un Bánh mì, sandwich vietnamien aux carottes Bonduelle et au concombre ! Le Bánh mì, c'est ce délicieux sandwich vietnamien hérité de la colonisation française en Indochine à la baguette, à la viande et aux crudités. Un snack gourmand aux parfums qui sentent bon l'Asie à destination des plus gourmands.



Facile



2 personnes



20 min



5 min



Moyen

Ingrédients pour 2 personnes

1 barquette de carottes râpées Bonduelle

4 cuillères à soupe d'eau

4 cuillères à soupe de vinaigre de riz

4 cuillères à café de sucre blanc

4 oeufs

Du sel et du poivre

De l'huile d'olive

1 concombre

6 cuillères à soupe de mayonnaise

2 cuillères à soupe de sauce sriracha

3 cuillères à soupe de sauce soja

2 cuillères à café de jus de citron

1 morceau de baguette

De la coriandre

De l'oignon vert

Étape 1

Dans une casserole, versez l'eau, le vinaigre de riz, le sucre blanc et une pincée de sel et portez le tout à ébullition.

Étape 2

Dans un saladier, battez les oeufs et assaisonnez de sel et de poivre.

Étape 3

Dans une poêle huilée, versez les oeufs battus et faites-les cuire en omelette. Réservez.

Étape 4

Coupez votre concombre en fines lamelles et plongez-les dans votre mélange à l'eau et au vinaigre de riz versé dans un petit récipient. Réservez.

Étape 5

Dans un petit récipient, mélangez la mayonnaise avec la sauce sriracha, la sauce soja et le jus de citron.

Étape 6

Coupez votre baguette et étalez votre sauce sur un côté du pain, ajoutez l'omelette, les lamelles de concombre et les carottes râpées au citron de Sicile Bonduelle.

Étape 7

Refermez et saupoudrez, si vous le souhaitez, de coriandre et d'oignon vert ciselé.