

BANH MI AUVERGNAT AU SAINT-NECTAIRE AOP WÄLCHLI ET POULET RÔTI

Ingrédients

Mayonnaise parfumée :

- 1 jaune d'œuf
- 100 ml d'huile neutre
- 1 c à café de vinaigre de cidre
- 1 c à café de moutarde
- 1 pincée de piment
- 1 gousse d'ail
- Sel et poivre

Pour les pickles de légumes :

- 1 carotte
- 1/2 botte de radis ou 1 radis noir
- 50 ml de vinaigre de riz
- 50 ml d'eau
- 50 g de sucre
- 1/2 c à café de sel

Pour les banh :

- 4 minis baguettes ou 2 baguettes coupées
- 200 g de Saint-Nectaire AOP Wälchli
- 2 blancs de poulet rôti
- 1 concombre
- Quelques brins de coriandre fraîche



Temps de préparation : 20 minutes



Cuisson : 5 minutes / Repos : 30 min



Nombre : 4 personnes

Préparation

Pickles de légumes :

- Éplucher et couper la carotte et le radis en fines juliennes.
- Dans une petite casserole, mélanger le vinaigre de riz, l'eau, le sucre et le sel, puis porter à ébullition. Verser ce mélange sur les légumes et laisser reposer et refroidir au moins 30 minutes.

BANH MI AUVERGNAT AU SAINT-NECTAIRE AOP WÄLCHLI ET POULET RÔTI

Préparation suite

Mayonnaise :

- Dans un bol, mélanger le jaune d'œuf avec la moutarde, le vinaigre et une pincée de sel jusqu'à obtenir un mélange homogène.
- Tout en fouettant, ajouter l'huile en filet petit à petit pour que la mayonnaise émulsionne bien. Quand elle est prête, incorporer la gousse d'ail râpé et le piment.

Banh mi :

- Peler et couper le concombre en lamelles.
- Couper les baguettes en deux dans le sens de la longueur.
- Tartiner l'intérieur des baguettes avec un peu de mayonnaise. Disposer les tranches de poulet rôti, puis ajouter les pickles de légumes bien égouttés et les lamelles de concombre.
- Déposer généreusement les tranches de Saint-Nectaire AOP Wälchli.
- Parsemer de coriandre fraîche.

