

Banh-mi trung



QUANTITÉ

4 personnes



PRÉPARATION

20 minutes



REPOS

2 heures



CUISSON

5 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT

POUR LES LÉGUMES MARINÉS :

- des légumes (carottes, navets...)
- 1 gousse d'ail
- 1 petit piment
- 2 cuillères à soupe de sucre en poudre
- 60ml de vinaigre de riz
- 120ml d'eau

POUR LE BANH-MI :

- 4 pains à banh-mi
- 6 œufs
- 4 portions de vache qui rit
- de la sauce sriracha
- du sel et du poivre



Préparez les légumes marinés : coupez les légumes en bâtonnets. Déposez-les dans un bocal avec la gousse d'ail et le piment.

Dans une casserole, portez à ébullition l'eau avec le vinaigre de riz et le sucre. Versez le mélange bouillant dans le bocal contenant les légumes et fermez le bocal. Laissez reposer au moins 2 heures (toute la nuit, c'est encore mieux).

Préparez les banh-mi : cassez les œufs dans un bol, salez et poivrez et faites-les cuire dans une poêle à la façon des œufs brouillés.

Coupez les pains à banh-mi dans la longueur.

Étalez de la vache qui rit sur la mie de la partie inférieure du pain puis déposez par-dessus des œufs brouillés, des légumes marinés et de la sauce sriracha. Refermez les banh-mi avec la partie supérieure du pain et mangez-les tant qu'ils sont tièdes.

NB : si vous faites vos pains à banh-mi vous-même, faites les réchauffer quelques minutes au four avant de les remplir de garniture.