



Les plats principaux

Hotdogs Bahn mi (hotdogs vietnamiens aux carottes en saumure)

Pour 4 personnes.

Ingrédients

4 saucisses
huile d'olive
4 piccolos
2 concombres (mini, en rondelles)
1 poignée de basilic
1 poignée de coriandre

Pour les carottes en saumure

2 carottes
1 oignon (petit, blanc)
120 millilitres de vinaigre de riz
120 millilitres d'eau
1 cuillère à soupe de sucre
1 cuillère à café de sel

Pour la sauce

4 mayonnaise
1 cuillère à café de sauce soja
2 cuillères à soupe de sriracha (ou de sambal)
2 cuillères à café de gingembre (râpé)
2 cuillères à café d'huile de sésame

Méthode de préparation

Chauffez le vinaigre de riz, l'eau, le sucre et le sel et remuez pour dissoudre le sucre. Épluchez les carottes et râpez-les finement. Coupez l'oignon en demi-rondelles fines. Mélangez le tout et arrosez de vinaigre chaud. Remuez bien le tout et laissez reposer au réfrigérateur pendant au moins une heure.

Allumez le barbecue. Mélangez tous les ingrédients pour la sauce et réservez-la au frais jusqu'au moment de servir.

Badigeonnez les saucisses d'un peu d'huile et faites-les dorer pendant une dizaine de minutes au barbecue. Réchauffez les petits pains pendant 1 à 2 minutes sur la grille.

Ouvrez les petits pains en incisant le sommet, sans les couper tout à fait. Garnissez-les de carottes et d'oignons en saumure. Ajoutez une saucisse, le concombre et les herbes. Arrosez-les de sauce et servez immédiatement.

