



Les recettes de Rita

Tel : 06 24 02 06 89 - aafv.gard30@gmail.com - www.aafv-gard.com

**Association d'Amitié
Franco Vietnamienne**
Comité Gard Cévennes
www.aafv-gard.com

Recette du 29/05/2017.

SANDWICHES CHINOIS

Ingrédients 20 Personnes :

20 Petits pains ronds, 1 mortadelle chinoise, 2 kg de viande de porc, 800g de carottes, 1 concombre, sel, poivre, sauce pour porc laqué ou sauce soja, miel, sauce d'huître, poudre alimentaire rouge, ail, 2 oignons, mayonnaise facultative, coriandre et sauce piment.

Découper finement la viande et la faire macérer comme pour faire du porc laqué avec sauce d'huître, sauce soja, sel, poivre, 2 cuillères à soupe de miel, et poudre rouge (sinon on peut acheter un sachet de préparation toute prête à l'épicerie chinoise).

Faire la sauce nem : sucre en caramel, eau, sel, nuoc mam, vinaigre blanc ou citron.

Couper finement la mortadelle. Couper finement les 2 oignons.

Eplucher et tailler finement les carottes et le concombre et les faire macérer séparément dans de la sauce nem.

Faire frire les oignons dans un peu d'huile puis ajouter et cuire la viande.

nota: on peut utiliser de la rouelle de porc macérée cuite au four et découpée ensuite finement.

Découper délicatement un chapeau sur le haut du pain, creuser ou enlever la mie.

Garnir chaque pain de carotte, de concombre, de mortadelle, de viande, y ajouter de la coriandre.

Pour ceux qui aime, mayonnaise ou sauce piment.

SALADE LAO

Salade verte, oeufs durs, concombre, tomates, cacahuètes, crevettes et sauce nem, menthe, coriandre.

Dessert :

Soupe de fraises