



Bahn Mi d'agneau

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 10 min

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 450 g de tranches de gigot d'agneau sans os
- 2 carottes
- 1/2 concombre
- 4 c. à soupe de vinaigre de riz
- 5 c. à soupe de sucre roux
- 1 gousse d'ail
- 1 échalote
- 1 c. à soupe de sauce soja
- 1 c. à soupe de sauce nuoc mam
- 2 c. à soupe d'huile
- 1 baguette de pain
- 8 c. à soupe de mayonnaise
- 2 c. à soupe de sauce piquante Sriracha (ou autre sauce piquante)
- 1 bouquet de coriandre
- Sel

1. Eplucher les carottes et le concombre, les couper en petits bâtonnets. Porter à ébullition le vinaigre de riz avec 4 c. à soupe de sucre roux, 20 cl d'eau et 1 c. à café de sel. Verser sur les légumes, mélanger et laisser mariner.
2. Emincer finement les tranches de gigot d'agneau. Eplucher et hacher les gousses d'ail et l'échalote. Mélanger avec la cuillère de sucre restant, la sauce soja, la sauce nuoc mam et l'huile. Ajouter la viande d'agneau et mélanger.
3. Faire chauffer une grande poêle et y faire dorer l'agneau pendant 5 minutes à feu vif.
4. Couper la baguette en quatre puis ouvrir les morceaux en deux. Mélanger la mayonnaise avec la sauce piquante Sriracha et en tartiner le pain, ajouter les lamelles d'agneau, les légumes égouttés et de la coriandre. Refermer les Banh mi et servir.

Cette recette est proposée dans le cadre de la campagne [L'agneau l'essayer, c'est l'adorer](#), financée avec le concours de l'Union Européenne.

© Annelise Chardon - Créatrice de recettes, photographe et styliste culinaire