

SALADE DE PORC À LA VIETNAMIENNE



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Purée d'ail 1000g



Purée de gingembre 450g



Purée de piments rouges
450g



WOK Piment vert et
rouge 450g

INGRÉDIENTS

4

- 8 tranches de lard de poitrine
- 100 g de Soy & black garlic rub Bresc
- 20 g de sauce de poisson (Nuoc-mâm)
- 10 g de sauce de soja
- 3 g de poivre noir
- 10 g de purée d'ail Bresc
- 6 mini laitues romaines
- 1 carotte
- 3 tiges d'oignon de printemps
- 200 g de germes de soja
- 10 g feuilles de menthe
- 10 g de coriandre
- 100 g de cacahuètes
- 20 g de WOKpiment Bresc

Pour la vinaigrette

- 10 g de sucre de canne
- 0,3 dl de vinaigre
- 20 g de sauce de poisson (Nuoc-mâm)
- 1 citron vert (zeste et jus de)
- 3 g de purée de piment rouge Bresc
- 3 g de purée de gingembre Bresc

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Mariner les tranches de lard avec le rub. Les mettre sous vide et les faire cuire sous vide à 65 degrés pendant 30 minutes. Bien griller les tranches de lard dans une poêle à griller ou sur le barbecue. Les arroser toutes les 10 minutes avec un peu de marinade. Pour la marinade, mélanger la sauce de poisson, la sauce de soja, le poivre noir et la purée d'ail. Pour la vinaigrette, bien mélanger le tout. Faire griller les cacahuètes dans une poêle sèche. Râper la carotte, couper l'oignon de printemps en rondelles et couper grossièrement les herbes. Détailler la mini laitue romaine. Préparer la salade et garnir avec les herbes, les cacahuètes et le piment.