

Sandwich asiatique à la saucisse fumée

PORTIONS
4

PRÉPARATION
20 min.

CUISSON
15 min.

INGREDIENTS

Pour la choucroute façon kimchi

- // 450 g. de choucroute au vin
- // 1 botte de coriandre fraîche hachée
- // 2 carottes de taille moyenne, râpées
- // 3 oignons vert émincés
- // 1/2 radis daïkon émincé en languettes
- // 2 gousses d'ail hachées
- // 1 c. à soupe de gingembre haché
- // Flocons de piment chili au goût
- // Sauce poisson au goût
- // Sauce chili de type thaï au goût

Pour la mayonnaise soya-sésame

- // 1 tasse de mayonnaise
- // 1 tiers de tasse de sauce soya ou tamari sans gluten
- // Quelques traits d'huile de sésame grillé, au goût
- // Jus d'une demi lime
- // Graines de sésame (facultatif)

Pour les sandwiches

- // 4 pains de type baguette ou sous-marin, au goût
- // 4 saucisses fumées William Douce



Pour plus d'inspirations, visitez le

www.williamjwalter.com

PRÉPARATION

- 1 Préchauffer le BBQ à 400 degrés.
- 2 Dans un bol, mélanger tous les ingrédients pour la choucroute façon kimchi et laisser reposer quelques minutes afin de bien imprégner les saveurs. Réserver.
- 3 Dans un bol, mélanger tous les ingrédients pour la mayonnaise afin que la texture soit lisse. Réserver au frais.
- 4 Badigeonner les pains de beurre fondu sur toutes les faces.
- 5 Sur le BBQ, cuire les saucisses fumées environ 5 à 7 minutes de chaque côté, jusqu'à l'obtention d'une belle coloration dorée et d'une texture croustillante. Réserver au chaud.
- 6 Griller rapidement les pains beurrés sur chaque face quelques minutes.

MONTAGE

- 1 Garnir le pain de la mayonnaise soya-sésame, ajouter la saucisse fumée et compléter le sandwich avec la choucroute façon kimchi. Il ne vous reste plus qu'à déguster!