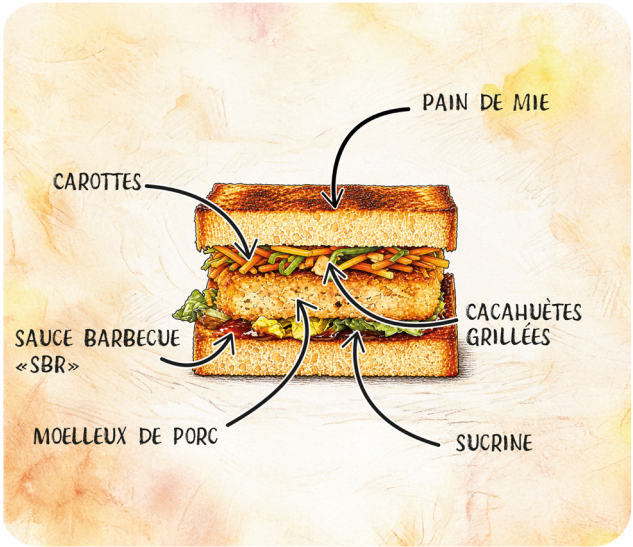


KATSU SANDO AU PORC

Pour 10 personnes | 15 min de préparation | 20 min de cuisson

INGRÉDIENTS

Pain de mie artisanal	1300 g
Beurre doux	200 g
Sauce barbecue «Sweet Baby Ray's»	200g
MOELLEUX DE PORC	
Égrené de porc ❄	700 g
Crème fluide UHT 30% MG - Disgroup	170 g
Oeufs entiers	110 g
Ricotta	80 g
Sel fin	8 g
Poivre du moulin	0,10 g
Chapelure Panko	100 g
Salade sucrine	150 g
Oignons cébettes	40 g
Carottes	100 g
Cacahuètes grillées salées	30 g
Citron vert frais	30 g



PROGRESSION DE LA RECETTE

PRÉPARER LES MOELLEUX DE PORC

- Réunir dans la cuve du batteur l'égrené de porc, les œufs, la crème, la ricotta. Assaisonner sel et poivre. Mélanger à la feuille pendant 1 à 2 minutes selon la quantité traitée.
- Peser et former des boules de 95 g par pièce et les mettre en forme à l'aide d'un emporte-pièce carré 10x10 cm.
- Les paner avec la chapelure Panko. Puis réserver en chambre froide (12h maximum).
- Cuire au four ventilé à 180°C pendant 20 min.

PRÉPARER LA GARNITURE

- Emincer la sucrine.
- Ciseler les oignons cébettes.
- Tailler les carottes en fines juliennes. Puis les agrémenter avec les zestes d'un citron vert et la moitié de son jus. Concasser les cacahuètes et les ajouter à la julienne de carottes.

MONTAGE

- Détailler des tranches de pain de mie de 15 mm d'épaisseur.
- Dorer les tranches dans une poêle au beurre mousseux.
- Sur une première tranche, déposer:
  - 15 g de sauce BBQ «Sweet Baby Ray's»
  - 15 g de sucrine émincée
  - 1 moelleux de porc croustillant
  - 15 g de julienne de carotte cacahuètes citron vert.
  - 4 g d'oignon cébette.
  - Refermer le Katsu Sando avec une seconde tranche de pain toastée, recouverte d'une fine couche de sauce BBQ sur la face intérieure pour assurer le bon maintien des éléments.

Servir

Conseil du chef, il est possible de remplacer le moelleux de porc par des aiguillettes de poulet panées cornflakes Chef Raymond.

Réclamez tous les produits à votre distributeur DISGROUP !
Recette proposée par VALAÉ Gourmet Consultants - www.valae.fr
❄ *Produit surgelé*
DISGROUP « Les Ingrédients du Succès »