



Millebuis

par les VIGNERONS DE BUXY

MINIS BÁNH MÌ
avec Hervé Cuisine
& LES VINS MILLEBUIS





MINIS BÁNH MÌ POULET CITRONNELLE

INGRÉDIENTS

- 2 baguettes fines
 - 2 belles cuisses de poulet fermier ou du blanc
 - 20 cl de vin blanc de Bourgogne Millebuis
 - 1 bouquet de coriandre
 - 3 carottes
 - 1 concombre
 - 100 g de mayonnaise
 - 1 c. à soupe de sauce Sriracha
 - 2 c. à soupe d'huile de tournesol
 - 1 tige de citronnelle (facultatif)
- Pour la version vinaigrée : 10 cl de vinaigre avec 10 cl d'eau et 2 c. à soupe de sucre
- Sel, poivre

Commencer par faire dorer le poulet 10 minutes à la poêle dans 1 c. à soupe d'huile végétale, en le retournant régulièrement.

Pendant que le poulet dore, râper les carottes, et les mettre dans un bol avec le vinaigre, l'eau et le sucre. Laisser reposer 30 minutes.

Trancher le concombre en fines lamelles. Réserver.

Revenir au poulet : ajouter la citronnelle émincée, puis déglacer avec le vin blanc Bourgogne Côte Chalonnaise Chardonnay 2022 de Millebuis. Poursuivre la cuisson.

Lorsque le poulet est cuit, le mettre de côté pour le laisser refroidir. L'émincer ensuite pour ne garder que la chair et le jus.

Préparer la sauce en mélangeant la mayonnaise avec la sauce Sriracha (on peut remplacer la Sriracha par une autre sauce piquante de son goût).

Procéder au montage des Bánh mì :

Trancher les baguettes dans la longueur en prenant soin de ne pas trancher jusqu'au bout, afin que le sandwich se tienne bien.

Garnir le pain avec de la mayonnaise, puis les carottes, le concombre, le poulet, et finir avec la coriandre.

Trancher la baguette en mini sandwiches d'environ 5 cm de largeur, il ne reste plus qu'à servir et déguster à plusieurs autour d'un bon vin Millebuis !

- Bourgogne Aligoté "Sable" 2023
- Bourgogne Côte Chalonnaise Pinot Noir 2021
- Bourgogne Côte Chalonnaise Chardonnay 2022
- Crémant de Bourgogne Brut

La recette en vidéo
avec Hervé Cuisine



sur www.millebuis.fr


Millebuis

