

Le palais gourmand

La prochaine fois, je couperais la recette de mayonnaise en 2, car je trouve que ça en donne trop.

Boulettes:

1 tranche de pain blanc coupé en dés
1 1/2 c. à table de lait
1 c. à table de sauce soya
3 échalotes vertes
1 1/4 de livre de porc haché
2 gousses d'ail hachées
1 c. à table de gingembre frais, râpé
1/3 de tasse de châtaignes d'eau, égouttées et hachées
1 oeuf
1/3 de tasse de coriandre fraîche, hachée
1 1/2 c. à thé d'huile de sésame
une grosse pincée de sel et poivre

Mayonnaise:

1/2 tasse de sauce hoisin
1/4 tasse de mayonnaise
2 1/2 c. à table de jus de lime frais
3 c. à thé de sauce chili asiatique (***mis un peu de tabasco***)
4 baguettes ciabata, ouvertes en porte-feuille
pousses de daïkon pour décorer (***facultatif***)

Tailler la partie verte des échalotes en fines juliennes, mettre dans un bol d'eau glacée au frigo. Faire tremper le pain blanc dans le lait et la sauce soya quelques minutes. Ajouter la partie blanche hachée des échalotes. Ajouter les autres ingrédients de la viande et façonner des boulettes de la taille d'une balle de golf. Réserver les boulettes au frigo au moins 1 heure. Chauffer le BBQ et faire dorer les boulettes sur une plaque trouée avec un peu d'huile de sésame ou dans un poêlon sur le four. Mélanger les ingrédients de la mayonnaise et tartiner généreusement vos pains, y déposer 3-4 belles boulettes bien dorées et accompagner des échalotes que vous aurez sorties du frigo et égouttées.