

SANDWICHES



SANDWICH DE BŒUF MARINÉ THAÏ

15
min

Préparation

90
min

Cuisson

Préparation :

- 1- Préparez la marinade avec le **Mélange Thaïland 7-spices McCormick**, les écorces et le jus de citron vert, la coriandre, la sauce soja et le sel.
- 2- Tranchez le boeuf en lamelles de 1mm et faites-les mariner au moins 3h.
- 3- Râpez les carottes, concassez les cacahuètes et émincez la sucrine.

Dressage :

- Ouvrir le pain en 2 et imbiber au pinceau la mie avec le jus de marinade. Disposez la garniture puis les lamelles de boeuf.

INGRÉDIENTS

(10 portions)

- 10 demi-baguettes
- 500g d'aiguillettes de boeuf
- 20g de **Mélange Thaïland 7-spices McCormick**
- 100g de citron vert
- 5g de sel
- 20cl de sauce soja
- ½ botte de coriandre
- 150g de carottes
- 200g de pousses de soja
- 80g de cacahuètes
- 5 sucrones



Astuce 1

Mélangez 5g de **Mélange Curry Madras McCormick** à 250g de beurre doux. Cela apportera un twist à vos sandwichs ou toutes vos préparations salées à base de beurre.



Astuce 2

Ajoutez 5g de **Mélange Cajun McCormick** pour ¼ de litre de mayonnaise pour accompagner vos sandwichs, œufs, viandes froides et crustacés.

