

Mini sandwich Argentin à la bavette de porc Chimichurri et salsa Criolla |

Recette pour 12 tapas

Description

Baguette de pain généreusement garnie de fines tranches de bavette de porc Chimichurri et rehaussé d'une salsa aux herbes.

L'astuce du chef

Il est idéal de sortir la bavette du réfrigérateur environ 30 minutes avant la cuisson.

Ingrédients

Pain et canard

- 12 Tronçon(s) Baguette
- 800 Gr Bavette de porc

Salsa

- 75 Ml Huile d'olive
- 5 Branche(s) Persil
- 1 Branche(s) Origan
- 1 Petit(e)(s) Poivron rouge
- 1 Unité(s) Piment jalapeno
- 1 Petit(e)(s) Oignon rouge
- 1 Cuil. à soupe Vinaigre de vin rouge
- 30 Gr Oignon vert
- 1 Gousse(s) Ail

Préparation

- Temps de préparation **40 mins**
- Préchauffez votre **four à 400 F°**
- Temps de repos **5 mins**

Mise en place

Effeuillez toutes les fines herbes pour la salsa.

Pelez et hachez l'ail.

Ciselez finement l'oignon et l'oignon vert.

Taillez le poivron, le jalapeno et la tomate.

Salsa

Dans un autre bol, mélangez l'huile et le vinaigre à l'aide d'un fouet.

Ajoutez les poivrons, les oignons, les tomates et l'ail préparés dans le bol.

Mélangez pour bien enrober le tout. Assaisonnez de sel et poivre.

Cuisson de la viande

Faites chauffer un peu d'huile dans une poêle à feu vif.

Ajoutez un peu de beurre en même temps que la pièce de viande.

Faites saisir la pièce de viande pendant environ 2 minutes de chaque côté, puis placez sur une tôle au four jusqu'à ce qu'elle soit bien grillée à l'extérieur et rosée à l'intérieur (60 °C à 64 °C).

Placez la viande sur une grille et couvrez-la d'une feuille d'aluminium. Laissez reposer pendant 5 minutes avant de servir. Ce temps d'attente permet à la viande de se détendre et de répartir uniformément les jus.

Taillez la viande en fines tranches.

Montage

Passez les pain au four 3 minutes.

Déposez quelques tranches de bavette dans vos pains et ajoutez la salsa.

Bon appétit!