



# Katsu Sando

Durée du high : 30 min

Pour 1 Accros

Level: 



2 Entrecôte de 250 gr  
1 Oignon blanc  
4 CAS Sauce Tonkatsu  
1/4 Chou blanc

8 tranches Shokupan ou Brioche  
100 gr Chapelure Panko  
1 Oeuf  
100 gr Farine  
20 gr Beurre



- I Éplucher et ciseler finement un oignon, tailler en julienne le chou blanc.
- II Dans une poêle chaude avec de l'huile d'olive ajouter la julienne de chou blanc et la faire griller avec du sel et du poivre. Une fois coloré, débrasser dans un bol.
- III Parer les entrecôtes de boeuf et les tailler en deux parts égales, dans trois plats déposer séparément la farine, l'oeuf battu et assaisonné, puis la chapelure panko. Passer les morceaux de boeuf dans la farine puis dans l'oeuf et enfin dans le panko.
- IV Dans une poêle chaude anti-adhésive avec de l'huile colorer les morceaux de viande panés des deux côtés. La viande doit être bleue voire saignante, vous pouvez la passer au four si le temps de coloration n'a pas assez cuit la viande.
- V Dans une poêle chaude avec du beurre faire colorer les tranches de shokupan des deux côtés. Une fois colorer étaler la sauce des deux côtés, puis déposer le chou grillé, la viande et les oignons ciselés.

FINISH  
HIM

Refermer le tout et passer au four 3 minutes à 180° afin de tout remonter en température, détailler le Katsu Sando deux et server les. Vous pouvez l'accompagner d'un coleslaw au saké.