



MZ

1/3

6

PAUL



Hand-drawn black scribble in the top left corner.

Hand-drawn red scribble on the left side of the bowl.

Hand-drawn yellow and red scribble in the bottom right corner.



4 loups



30 min



moyen



4 heures



## **SANDWICH PORC CONFIS À L'ORANGE ET AUX ÉPICES DE NOËL, PURÉE DE CAROTTE, PICKLES D'OIGNON ROUGE ET CAROTTE, MÉLANGE D'HERBES**

### **LE PORC CONFIS :**

1 KG DE SPIRIGUE DE PORC, 50 CL DE  
JUS D'ORANGE PRESSÉ, 25 CL DE FOND  
DE VOLAILLE OU D'EAU  
2 OIGNONS  
3 ANIS ÉTOILÉE  
1 BÂTON DE CANNELLE  
3 CLOUS DE GIROFLE  
2 FEUILLES DE LAURIER  
3 C.À.S D'HUILE NEUTRE SEL/POIVRE  
2 BAGUETTES

### **LES PICKLES :**

50G DE SUCRE  
100G DE VINAIGRE DE  
RIZ 150G D'EAU  
1 OIGNON ROUGE  
2 CAROTTES  
SEL

### **LA PURÉE DE CAROTTE :**

1/2 BOTE DE CAROTTE  
15CL DE JUS D'ORANGE PRESSÉ 2  
C.À.S DE BEURRE SEL/POIVRE  
  
LA PURÉE DE CAROTTE : 1/2 BOTE  
DE CAROTTE 15CL DE JUS  
D'ORANGE PRESSÉ 2 C.À.S DE  
BEURRE SEL/POIVRE

**1**

POUR COMMENCER, FAIRE PRÉCHAUFFER LE FOUR À 140°C. ÉMINCER LES OIGNONS. FAIRE CHAUFFER L'HUILE DANS UNE COCOTTE À FEU VIF. SALER LA VIANDE ET LA FAIRE COLORER DE TOUTES SES FACES. BAISSER LÉGÈREMENT LE FEU, AJOUTER LES OIGNONS ET LES ÉPICES, LES FAIRE LÉGÈREMENT TORRÉFIER. AJOUTER LE JUS D'ORANGE, LE FOND DE VOLAILLE OU L'EAU ET LES FEUILLES DE LAURIER. ENFOURNER LE TOUT AVEC UN COUVERCLE PENDANT 4 HEURES.

**2**

DANS UNE CASSEROLE, METTRE LE SUCRE, LE VINAIGRE, L'EAU ET UNE PINCÉE DE SEL, CHAUFFER LE TOUT A FEU MOYEN.  
ÉMINCER LES OIGNONS ROUGES, LES DÉBARRASSER DANS UN CONTENANT HERMÉTIQUE, LORSQUE LA SAUMURE EST À FRÉMISSEMENT, VERSER LE LIQUIDE SUR LES OIGNONS, METTRE LE TOUT AU FRIGO.



WAOoUH

**WOLF  
FOOD  
FiGHT**



4 loups



30 min



moyen



4 heures

## **SANDWICH PORC CONFIS À L'ORANGE ET AUX EPICES DE NOËL, PURÉE DE CAROTTE, PICKLES D'OIGNON ROUGE ET CAROTTE, MÉLANGE D'HERBE**

**3**

ENSUITE, ÉPLUCHER LES CAROTTES, LES COUPER GROSSIÈREMENT. LES FAIRE SUER DANS UNE CUILLÈRE À SOUPE DE BEURRE. AJOUTER LE JUS D'ORANGE À HAUTEUR ET LAISSER RÉDUIRE À FEU DOUX. UNE FOIS LE JUS D'ORANGE RÉDUIT JUSQU'À CONSISTANCE SIRUPEUSE, MIXER LE TOUT DANS UN BLENDER AVEC UNE CUILLÈRE À SOUPE DE BEURRE.

**4**

PRÉPAREZ LES HERBES EN LAVANT LE CERFEUIL ET LE VERT D'OIGNON JEUNE. COUPEZ CE DERNIER EN JULIENNE, PUIS PLONGEZ LE TOUT DANS DE L'EAU GLACÉE. ÉGOUTTEZ ET RÉSERVEZ AU RÉFRIGÉRATEUR. EFFILOCHEZ LA VIANDE ET INCORPOREZ LE JUS À LA VIANDE.

### **A L'ENVOIE :**

FAITES CHAUFFER LA VIANDE DANS UNE POÊLE ET RÉCHAUFFEZ LA PURÉE DE CAROTTE. GARNISSEZ LE PAIN DE LA VIANDE JUTEUSE, DRESSEZ LA PURÉE DE CAROTTE EN SERPENTIN, REFERMEZ LE SANDWICH, AJOUTEZ LES HERBES ET LES PICKLES.

MIAM  
MIAM!

**WOLF  
FOOD  
FIGHT**

