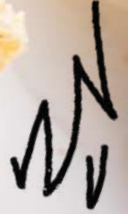


TEAM TER DUINEN







5 loups



1 heure



difficile



12 heures

POITRINE DE PORC ET SA CAROTTE FARCIE AU CHÈVRE ACCOMPAGNÉE DE SON PAIN BRIOCHÉ



-500G DE POITRINE DE PORC

5 GROSSES CAROTTES BIO

250G DE CHÈVRE FRAIS

500G DE MIX POUR BRIOCHE

300G DE MIEL

1 POT DE MÉLANGE D'ÉPICES PEZO

1 BOUTEILLE D'HUILE D'OLIVE

QUELQUES BRANCHES DE THYM

QUELQUES BRANCHES DE ROMARIN

QUELQUES FEUILLES DE LAURIER

1 PETITE RACINE DE GINGEMBRE

3 PIMENTS ESPAGNOLS

500G BEURRE

SEL

POIVRE

1 RAVIER D'ATSINA CRESS

1 BOUTEILLE DE SAUCE SOJA

1 BOUTEILLE DE SAUCE BARBECUE

1 CITRON JAUNE

1 CITRON VERT

20 CL DE JUS DE CITRON

20 CL D'EAU

200G DE SUCRE

5G D'AGAR AGAR

1 TÊTE D'AIL

100G DE SUCRE BRUN

1 POT DE SAUCE SWEET CHILI

1 CHORIZO ENTIER

20G DE LEVURE FRAICHE

1

POITRINE DE PORC

PLACEZ LA POITRINE DE PORC ENTIÈRE DANS UN SAC HERMÉTIQUE AVEC DU LAURIER, DU THYM, DU ROMARIN, DU FOND BLANC ET DES ÉPICES, PUIS FAITES-LA CUIRE AU BAIN-MARIE À 72°C PENDANT 12 HEURES. ENSUITE, COUPEZ DES TRANCHES D'1,5 CM ET LAQUEZ-LES AVANT DE LES FAIRE DORER PENDANT 1 MINUTE DE CHAQUE CÔTÉ.

LAQUE DE LA POITRINE DE PORC

SAUCE SOJA, SUCRE BRUN, MIEL, SWEET CHILI SAUCE, SAUCE BARBECUE

2

CAROTTES

PRÉCHAUFFEZ LE FOUR À 180°C. EMBALLEZ LES CAROTTES DANS DU PAPIER D'ALUMINIUM AVEC DU THYM, DU ROMARIN, DU MIEL ET DE L'AIL, PUIS FAITES-LES CUIRE AU FOUR PENDANT 30 MINUTES. PENDANT CE TEMPS, COUPEZ LES CAROTTES EN DEUX DANS LE SENS DE LA LONGUEUR ET RETIREZ LA CHAIR.

WAOoUH

WOLF
FOOD
FIGHT



5 loups



1 heure



difficile



30 min

POITRINE DE PORC ET SA CAROTTE FARCIE AU CHÈVRE ACCOMPAGNÉE DE SON PAIN BRIOCHÉ



3 CRÈME DE CAROTTES ET CHORIZO CROQUANT

MIXEZ LA CHAIR DE CAROTTES AVEC DU SWEET CHILI ET DU BEURRE. ENSUITE, INCORPOREZ-Y LE CHORIZO ÉPLUCHÉ, COUPÉ EN BRUNOISE ET PRÉALABLEMENT CUIT À LA POËLE AVEC DE L'HUILE JUSQU'À CE QU'IL DEVIENNE CROQUANT.

4 FARCE AU CHÈVRE FRAIS

POUR PRÉPARER LA CRÈME DE CHÈVRE, MIXEZ LE CHÈVRE AVEC DU BEURRE NOISETTE ET DU POIVRE JUSQU'À OBTENIR UNE CONSISTANCE LISSE ET CRÉMEUSE. FARCISSEZ LES CAROTTES AVEC LE MÉLANGE DE CHÈVRE PRÉPARÉ. PASSEZ LES CAROTTES FARCIES SOUS LE CHALUMEAU POUR LEUR APPORTER UNE BELLE COULEUR DORÉE ET POUR FAIRE FONDRE LÉGÈREMENT LE FROMAGE.

5 GEL DE CITRON

MÉLANGEZ LE JUS DE CITRON, L'EAU, LE SUCRE ET L'AGAR-AGAR DANS UNE CASSEROLE. PORTEZ LE MÉLANGE À ÉBULLITION TOUT EN REMUANT CONSTAMMENT AVEC UN FOUET.

6 PETIT PAIN BRIOCHÉ

PÉTRISSEZ 500G DE MIX POUR BRIOCHE AVEC 270ML D'EAU FROIDE ET 15G DE LEVURE PENDANT 20 MINUTES À LA MAIN. COUVREZ LA PÂTE ET LAISSEZ REPOSER PENDANT 40 MINUTES. ENSUITE, FORMEZ DES PETITES BRIOCHES ET DISPOSEZ-LES SUR UNE PLAQUE DE CUISSON BEURRÉE. COUVREZ À NOUVEAU ET LAISSEZ REPOSER PENDANT 40 MINUTES. ENFIN, FAITES CUIRE AU FOUR PENDANT 25 À 30 MINUTES À 200°C.

DRESSEZ LES CAROTTES SUR LA CRÈME DE CAROTTE ET AJOUTEZ QUELQUES POINTES DE GELÉE DE CITRON. DISPOSEZ ENSUITE LES TRANCHES DE POITRINE DE PORC ET AJOUTEZ UN PEU DE LAQUE PAR-DESSUS POUR LES NAPPER LÉGÈREMENT.

MIAM
MIAM!

