

ZINE
MACHINE



FAIRE MARINER LE PORC

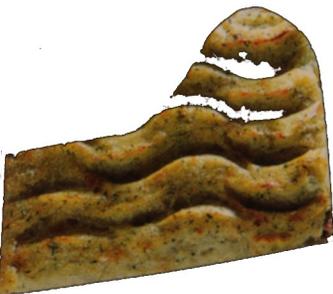
ATTENTION !
*Les flammes peuvent monter
assez haut*

ZINE
MACHINE



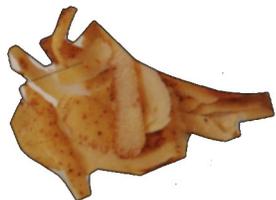
FAIRE MARINER LE PORC

ATTENTION !
*Les flammes peuvent monter
assez haut*

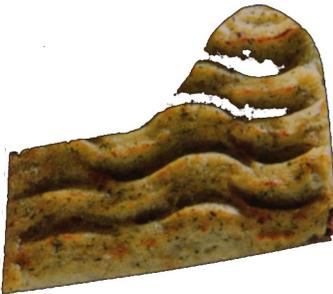


1 N'utilisez ni bœuf, ni vin, ni ail, ni basilic, ni persil, ni huile d'olive,

ATTENTION!
Grattez bien les os



Les tranches de viande seront plus larges si vous les découpez en biais

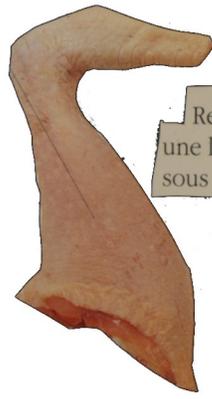


1 N'utilisez ni bœuf, ni vin, ni ail, ni basilic, ni persil, ni huile d'olive,

ATTENTION!
Grattez bien les os



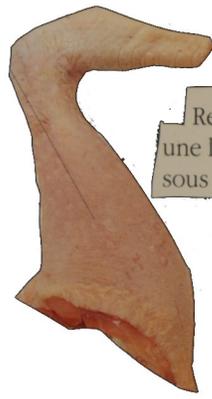
Les tranches de viande seront plus larges si vous les découpez en biais



Retournez le coquelet et passez une longueur de ficelle de cuisine sous le croupion



Ficelez solidement la viande



Retournez le coquelet et passez une longueur de ficelle de cuisine sous le croupion



Ficelez solidement la viande

SAVOIR S'ORGANISER



Séparez la souris, d'un seul tenant, de l'os qui la recouvre. Lorsque celui-ci est dégagé, repérez la rotule qui le relie à l'os de la cuisse; mettez-la à nu en détachant toute la graisse et la viande.

fendez l'écorce et la peau avec la pointe du couteau d'office.



Si des grumeaux se forment, retirez du feu et fouettez.



S'ils ne disparaissent pas, filtrez la sauce.

SAVOIR S'ORGANISER



Séparez la souris, d'un seul tenant, de l'os qui la recouvre. Lorsque celui-ci est dégagé, repérez la rotule qui le relie à l'os de la cuisse; mettez-la à nu en détachant toute la graisse et la viande.

fendez l'écorce et la peau avec la pointe du couteau d'office.



Si des grumeaux se forment, retirez du feu et fouettez.



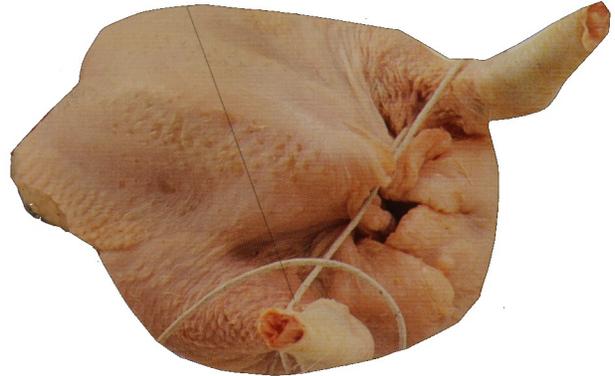
S'ils ne disparaissent pas, filtrez la sauce.

CONSEIL MALIN

«Le jambon de Parme étant salé, goûtez la sauce avant de l'assaisonner.»

LE MARCHÉ

Parez le fenouil, en enlevant toutes ses parties dures.



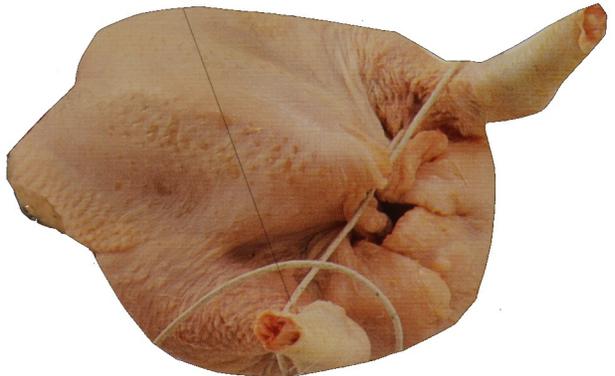
Vous pouvez laisser un peu de graisse sur le porc pour parfumer le ragoût

CONSEIL MALIN

«Le jambon de Parme étant salé, goûtez la sauce avant de l'assaisonner.»

LE MARCHÉ

Parez le fenouil, en enlevant toutes ses parties dures.



Vous pouvez laisser un peu de graisse sur le porc pour parfumer le ragoût