



Sketch Food

Durée du high : 60 min

Pour 4 Accros

Level : 

Stuff

| | | | |
|---------|--------------------------|---------|-------------------------|
| 600 gr | Paleron de bœuf | 2 pcs | 2 pcs d'Oignon jaune |
| 2 pcs | Carottes | 2 c.a.s | 2 c.a.s de sucre |
| 1 pcs | Oignon | 15 cl | 15 cl de vinaigre blanc |
| 50 cl | Vin rouge | 12 cl | 12 cl de vinaigre blanc |
| 1L | Eau | 2 c.a.s | 2 c.a.s de Sucre |
| 2 c.a.s | Fond de veau déshydrater | 2 c.a.s | Sel |
| 2 pcs | Mangue | 40 gr | Gingembre frais émincé |
| 1 pcs | Poivron rouge | 1/4 | Choux chinois |
| 2 c.a.s | Coriandre en grain | 100 gr | Ossau Iraty |
| 4 | Pains à Kebab | | |

Cook

- I Éplucher les carottes et l'oignon puis émincer les rapidement.
Dans une cocotte avec d'huile colorer le paleron de bœuf puis le débarrasser. Faire ensuite revenir les carottes et l'oignon avec une pincée de sel. Déglacer avec le vin rouge et laisser réduire quelques minutes.
- II Ajouter l'eau, le fond de veau déshydraté et pour finir la viande. Fermer la cocotte et laisser mijoter pendant 1h30. Quand la viande se détache bien arrêter la cuisson. Effiloche la viande en petits morceaux puis réserver dans un récipient. Faire réduire la sauce jusqu'à l'obtention d'un mélange sirupeux.

Pickles de carottes

- III Éplucher les carottes et émincer les finement. Mettre les carottes dans un bol avec une passoire par-dessus. Mélanger le gingembre, le vinaigre, le sel et le sucre dans une casserole. Porter à ébullition. Verser immédiatement sur les carottes à travers la passoire (les carottes doivent être totalement immergées).
- IV Laisser refroidir à température ambiante. Verser les ensuite dans des bocaux propres, refermer les et mettre au frais.
- V Pour le chutney de mangue
Éplucher la mangue et les oignons. Ciseler les oignons finement, tailler les mangues et le poivron rouge en brunoise puis réserver séparément. Dans une casserole avec un trait d'huile, faire revenir les oignons avec une pincée de sel. Ajouter ensuite la brunoise de poivron, les graines de coriandre puis la mangue, cuire les tous pendant une vingtaine de minutes à feu doux. Rajouter le vinaigre et cuire à nouveau vingt minutes. Débarrasser et laisser refroidir.
- VI

FINISH
HIM

Pour le dressage passer le kebab au four, puis étaler le chutney dans le pain. Ajouter la viande et les pickles de carottes. Enfin ajouter l'ossau iraty, et déguster le aussitôt.

ONDE ONE

Chaque jour, il propose une humeur ou un clin d'œil en dessin, par le biais de ses personnages expressifs à la dégaîne nonchalante, indolents, parfois provocateurs, chevelus ou barbus, dont le design plein d'humour est sa signature.