



#OFYR
#EDGARDEN



TRAVERS DE PORC



- OUVREZ LES HÙÎTRES, COUPEZ LES ÉPINARDS EN FINES LANIÈRES ET MÉLANGEZ AVEC LE RESTE DES INGRÉDIENTS.
- VERSEZ UN PEU DE CE MÉLANGE SUR LES HÙÎTRES ET PLACEZ-LES ENSUITE SUR UNE LIASSE DE PAPIER D'ALUMINIUM.
- LORSQUE L'HÙÎTRE EST TIÈDE, MAIS PAS CHAUDE, SERVEZ-LA IMMÉDIATEMENT.

INGRÉDIENTS

- 2 TRAVERS DE PORC ÉPAIS
- 4 CUILLÈRES À SOUPE DE KETCHUP
- 3 CUILLÈRES À SOUPE DE SUCRE BRUN
- 1/2 LITRE DE JUS DE POMME
- 100 ML SAUCE SOJA
- 3 GOUSSES D'AIL ÉCRASÉES
- 1 PIMENT ROUGE ET DEMI
- 1 CUILLÈRE À SOUPE DE LAVANDE SÉCHÉE
- 15 FEUILLES DE SAUGE
- 2 OIGNONS COUPÉS EN RONDELLES
- 1 CITRON VERT COUPÉ EN TRANCHES

MATÉRIELS RECOMMANDÉ :



OFYR 100 ISLAND PRO
CÉRAMIQUE



OFYR FIRE GUARD 100



OFYR PLANCHE DE
CÈDRE