

→ Après 2h →

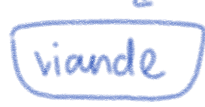
1 Nettoyer

2L d'eau + 2cc sel + 2cc vinaigre

faire tremper
2 heures



1L d'eau + 2cc sel + 4cc alcool blanc +
gingembre + échalot



laver la viande
2 - 5 minutes

2 Faire bouillir



5 minutes
à feu vif



2 minutes
à feu vif

↳ rincer rapidement les 2

3 Mijoter

4L d'eau + 1/2 cs sel + 10g
sucre candi



à feu vif quelques minutes
écumer à ébullition
à feu doux minimum 6H
maximum 10H

⊘ deviendra trouble si
à feu vif trop longtemps

4 Faire griller

2-3m

- 5g graines de coriandre
- 7 clous de girofle
- 3 badiane étoilée
- 2 cardamome noire
- 6g cannelle
- 10g poivre blanc
- 3g graines de cumin

faire griller
tout ensemble



mettre dans un
petit sachet &
verser de l'eau
bouillante

★ pour ↓ temps → acheter des sachets déjà prêts

5 Bouillon = que



2L d'eau
gingembre
échalots

cuire
jusqu'à
bien cuite



- 2H ↓
 - écumer
 - marquer le niveau d'eau & ajouter après
- 2H en attendant
 - cuire au four l'oignon et gingembre 15m - 375°F
 - éplucher & craker
- 2H ajouter
 - oignon + gingembre grillés
 - sachet d'épices
- 2H ↓
 - retirer le tout et rajouter de l'eau comme au début

6 Assaisonner

- 1/2 cs sel
- 4 cs Knorr
- 45g sucre candi
- 13g glutamate
- 4 cs bouillon

Bien mélanger
↓
verser dans la
marmite

