

PAIN SUÉDOIS DE SANGLIER EFFILOCHÉ AU CHOU ROUGE AIGRE-DOUX



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Ras el hanout Mélange
d'épices 450g



Tapenade de figues 325g

INGRÉDIENTS

4 

- 250 g de sanglier effiloché
- 200 g de chou rouge, émincé
- 50 g de tapenade de figues Bresc
- 25 g de ras el hanout Bresc
- 4 pains polaires (pain plat suédois)
- 1,5 dl de vinaigre
- 0,5 dl d'eau

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Porter l'eau et le vinaigre à ébullition, ajouter le ras el hanout et faire mariner le chou rouge dans ce mélange. Tartiner le pain de tapenade de figues et répartir le chou rouge mariné dessus et la viande de sanglier effilochée, puis enrouler et couper en biseau.