

# Repas Groupeur

affenu.

- Pomme de terre affumée  
Rotirondo  
Orange French.  
café à l'orange

Ce qu'il faut

- 1 grosse pomme de terre longue + grasse que le poing  
1 petite comme un œuf.  
1 œuf (non cuit)  
150 à 200 gr. de bœuf tendre (pour découper en rondelles de 1 cm de diamètre environ)  
50 gr de lard froid non salé (mine, en rondelle pour être découpé)  
1 tomate  
1 oignon gras  
1 poivron (pour 10) selon goût  
aromates (sel, poivre, laurier) thym, serpollet  
1 ou 2 cuillères d'huile de tournesol (pour graisser extérieurement)  
1 grosse carotte  
1 grasse orange (comme un flambeau rose moyen)  
4 ou 5 sucre (selon goût)  
1 ration de Nescafé (individuel sachet)  
1 cuillère à soupe liqueur : Hirsch, Cointreau  
Pain Bénédictine, Chartreuse ch.  
Borrison Gd Marmelade, sur choix

Ce qu'il faut

Matériel

- 1 baguette maîtriseur de 1 m long bien  
droite grasse comme le poing à un bout  
(à faire sur place)  
2 m 50 à 3 m ficelle de boucher (indispensable)  
1 couteau bien affûté (indispensable)  
1 plaque de bois (contreplaqué, dosse) pour découper  
1 torchon usagé (risque de brûler)  
1 cuillère à café (vider poudre de terre bouillie, café)  
Verre à boire ou gobelet  
Eau - Sucre - Cassine

Souhaitable

Hachette et cie (pour le bois)