

AUBERGINE CUIE DANS LA BRAISE

Après une grillade, on utilise la chaleur du foyer pour cuire l'aubergine à l'étouffée.

L'aubergine fraîche est déposée sur les braises.
On referme la porte, on dépose la cloche avec son bouchon pour fermer le tirage.



L'aubergine est
déposée sur
les braises



L'aubergine
est dans
le foyer,
la porte
sera
refermée



Après
2 heures
de cuisson
à l'étouffée



L'aubergine
est cuite



La peau
est
intacte

Protégée par
la peau de
l'aubergine,
la chair est
restée
juteuse



La cuisson à la braise révèle un délicieux goût piquant,
le caviar d'aubergine sera délicieux.



EN HIVER LE FOUR BARBECUE

PEUT RESTER SUR LA TERRASSE



Le four sous la
neige...

...notre four a
déjà 6 ans,
il fonctionne
toujours.

