LE GOÛT DU FEU
FOUR-BARBECUE

MIREILLE MOSER

BARONS D’AGNEAU, GRILLÉS ET FUMÉS AU ROMARIN

Le feu

les braises

Sous
la cloche,
la chaleur
monte
environ à
250°

La viande est déposée sur les branches de romarin frais

La cloche est refermée

5 minutes plus tard on retourne les barons

Pour fumer la viande, des branches fraîches de romarin sont déposées dans le foyer

La porte est bien close, on ferme les cheminées avec les bouchons

Après
7 minutes
de fumage,
les barons
sont à point

EN HIVER LE FOUR BARBECUE

PEUT RESTER SUR LA TERRASSE

Le four sous la neige…

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