



GALLINETTE

# Préparation du feu







Le poisson  
est prêt à cuire  
avec son bouquet  
de fenouil



Le fenouil  
est placé  
à l'intérieur





Pour l'isoler  
de la grille,  
le poisson sera  
déposé sur  
ces baguettes  
de bambou  
vert

Les braises sont prêtes







Le poisson  
est disposé  
sur  
les sections  
de bambou



Début de  
cuisson  
14h 05



14h15  
la Gallinette  
est cuite à  
point sans  
avoir été  
retournée



Le poisson est grillé,  
sa chair est savoureuse



10  
minutes  
de cuisson

EN HIVER LE FOUR BARBECUE

PEUT RESTER SUR LA TERRASSE



Le four sous la  
neige...

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

