

LAPIN GRILLÉ EN BOUCLE

Temps de cuisson 20 minutes



Préparation du feu
avec le bois
du jardin



Pour la cuisson
de la viande,
il faut faire
un bon feu
pour obtenir
de belles braises



Formation
des braises

La position de la porte
détermine le tirage



Le lapin est farci avec un bouquet d'herbes, lié avec la ficelle de cuisine, couché sur un lit de feuilles fraîches de laurier sauce,





La
viande
est
déposée
sur la
grille



La cuisson sous
la cloche durera
10 minutes de
chaque côtés



Le lapin a
été retourné



Découpage
de la viande



La peau
du lapin est
bien grillée

Le bouquet
d'herbes a
parfumé
la viande





Et la chair
est restée
juteuse

EN HIVER LE FOUR BARBECUE

PEUT RESTER SUR LA TERRASSE



Le four sous la
neige...

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

