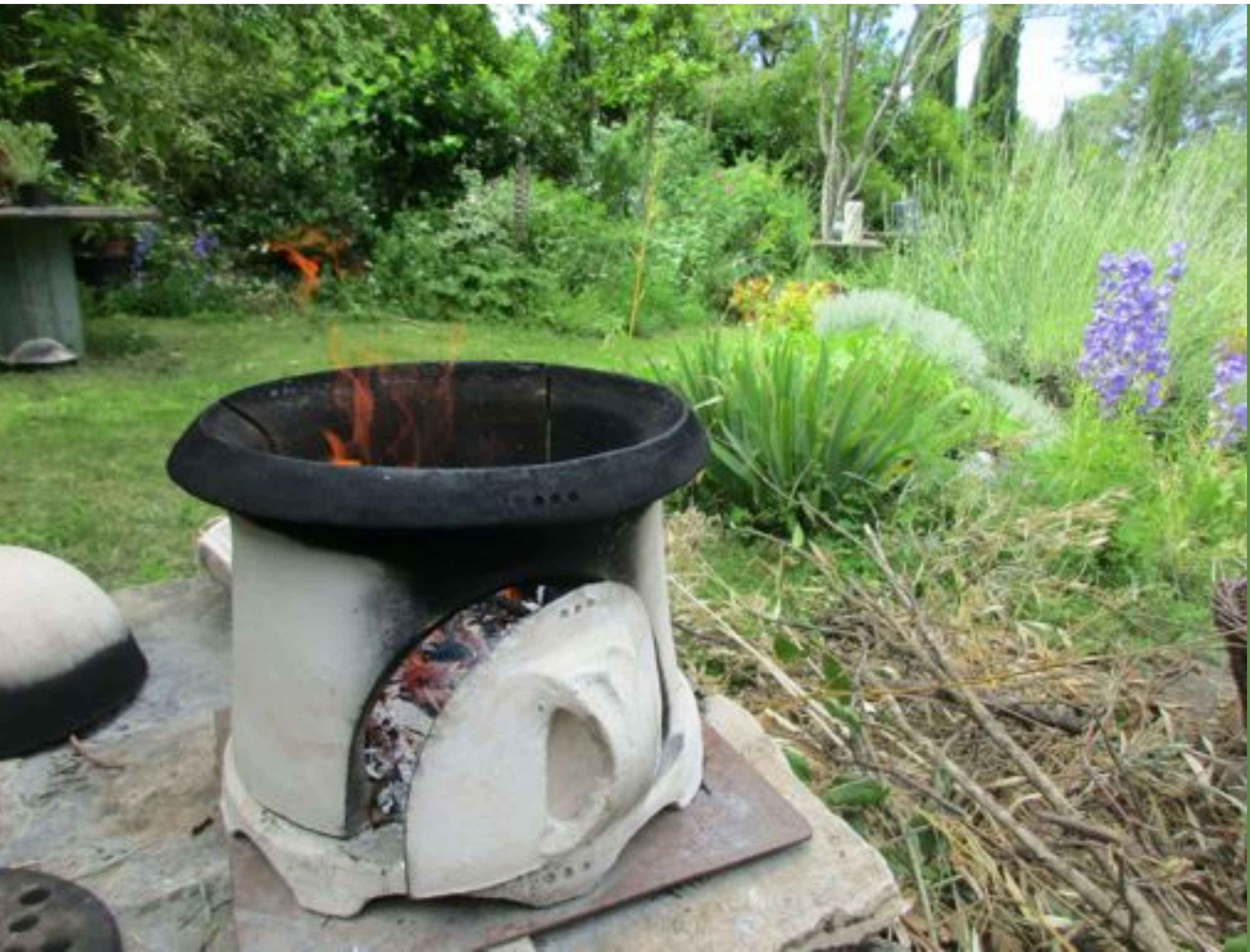
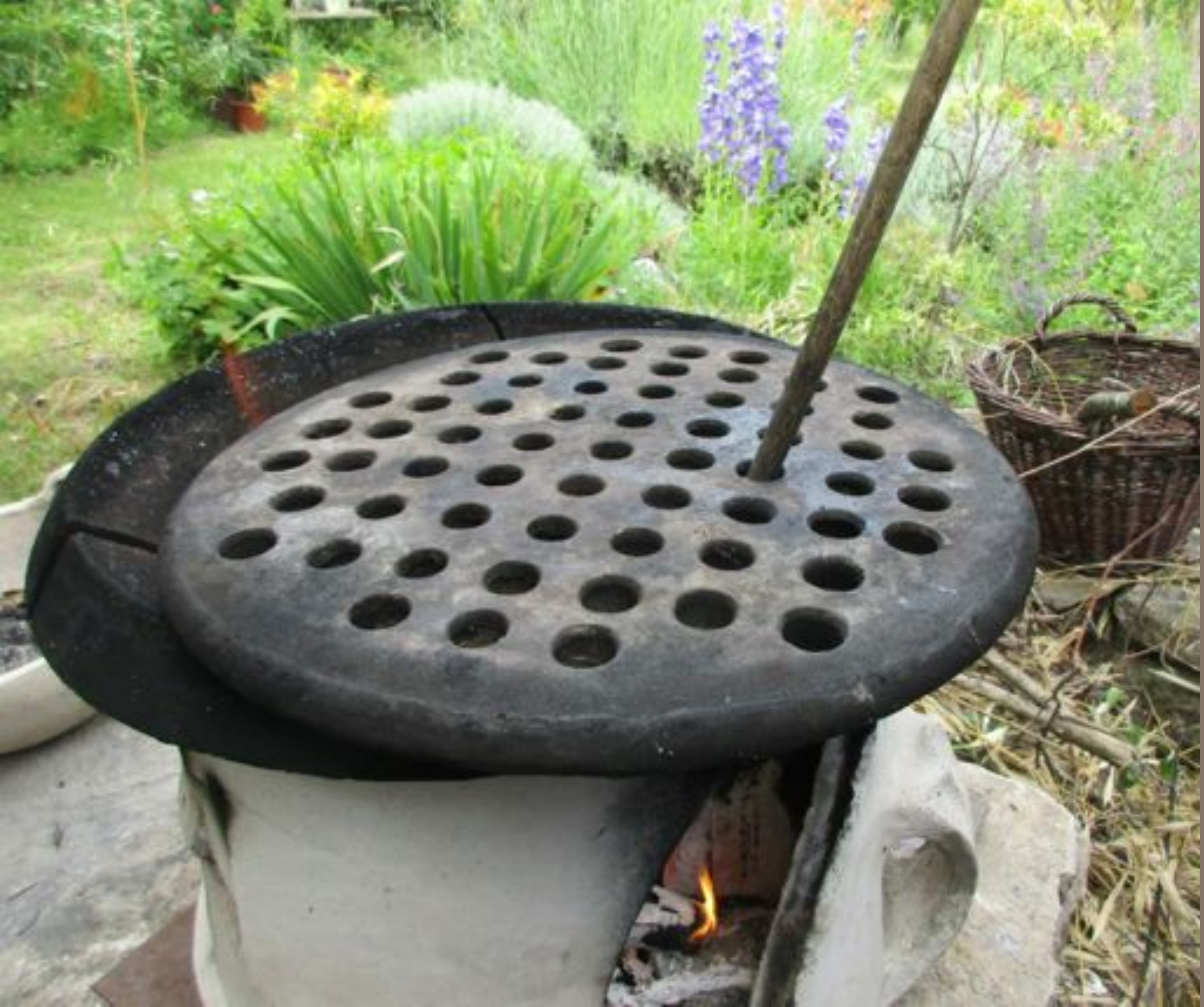
LE GOÛT DU FEU
FOUR-BARBECUE

MIREILLE MOSER

COMMENT CUIRE
UN POISSON DEBOUT ?



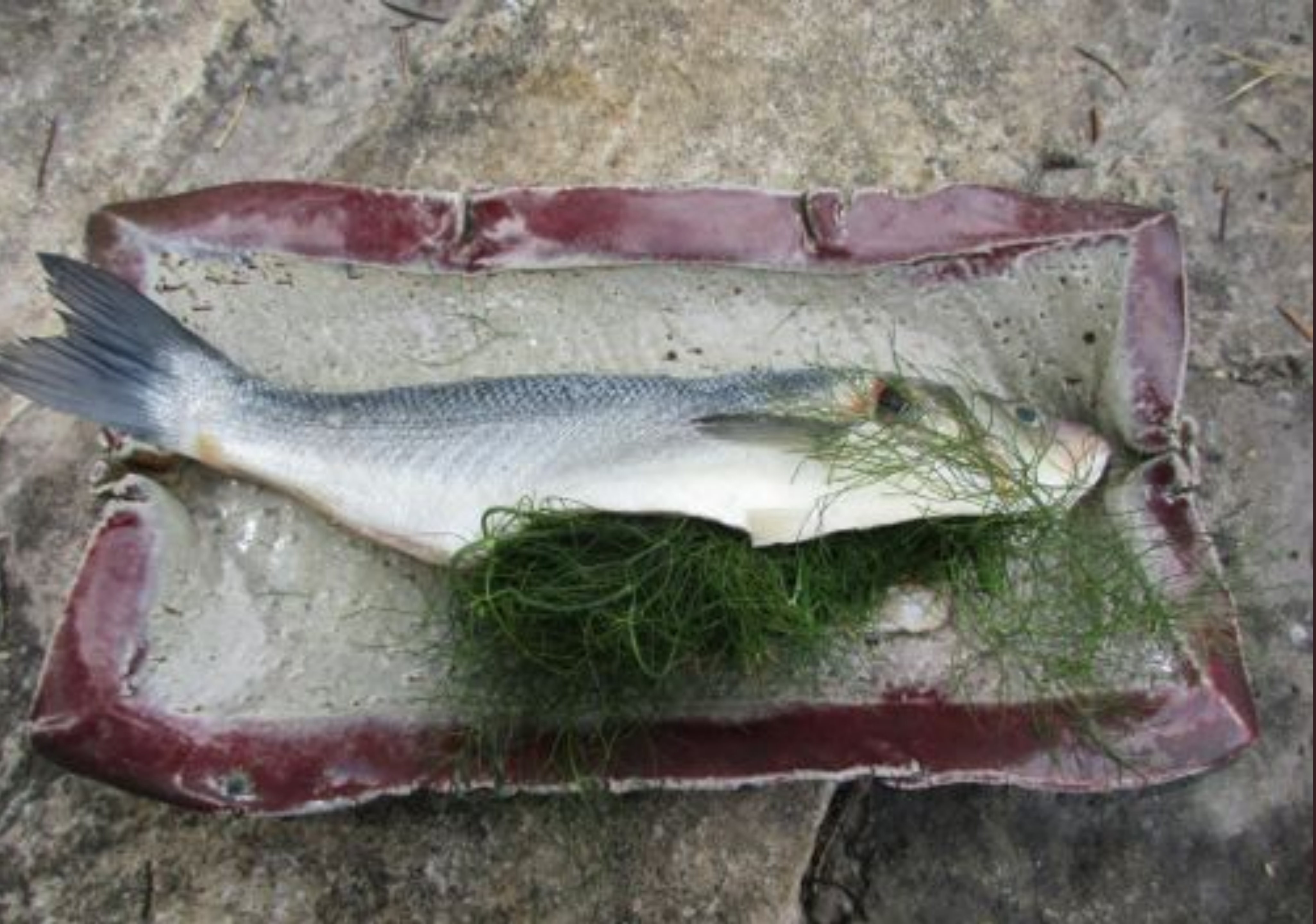
Un feu de bois tendre, les braises sont formées



La grille
est placée
sur le foyer

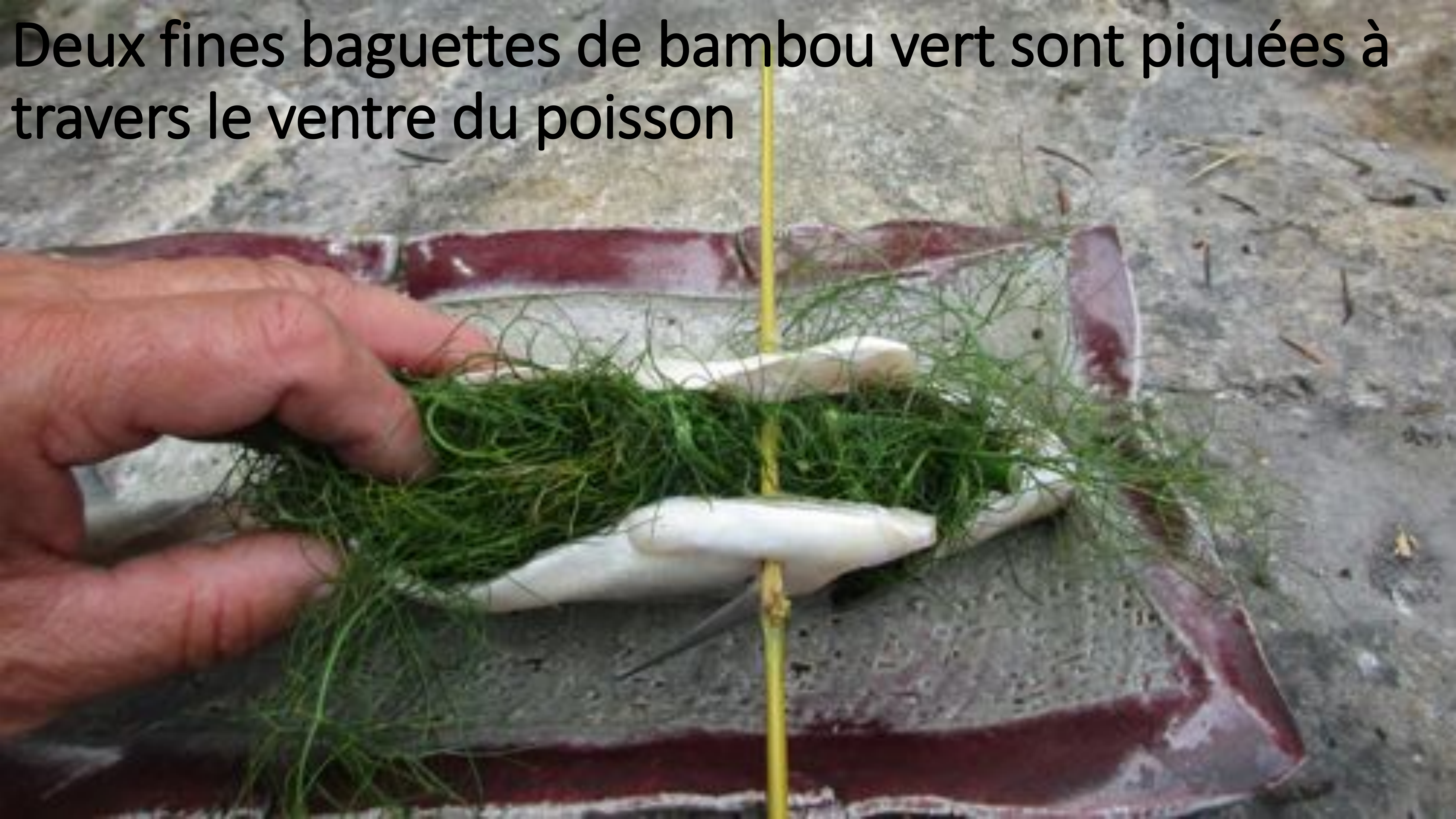
Le poisson
est salé
à l'intérieur
et …

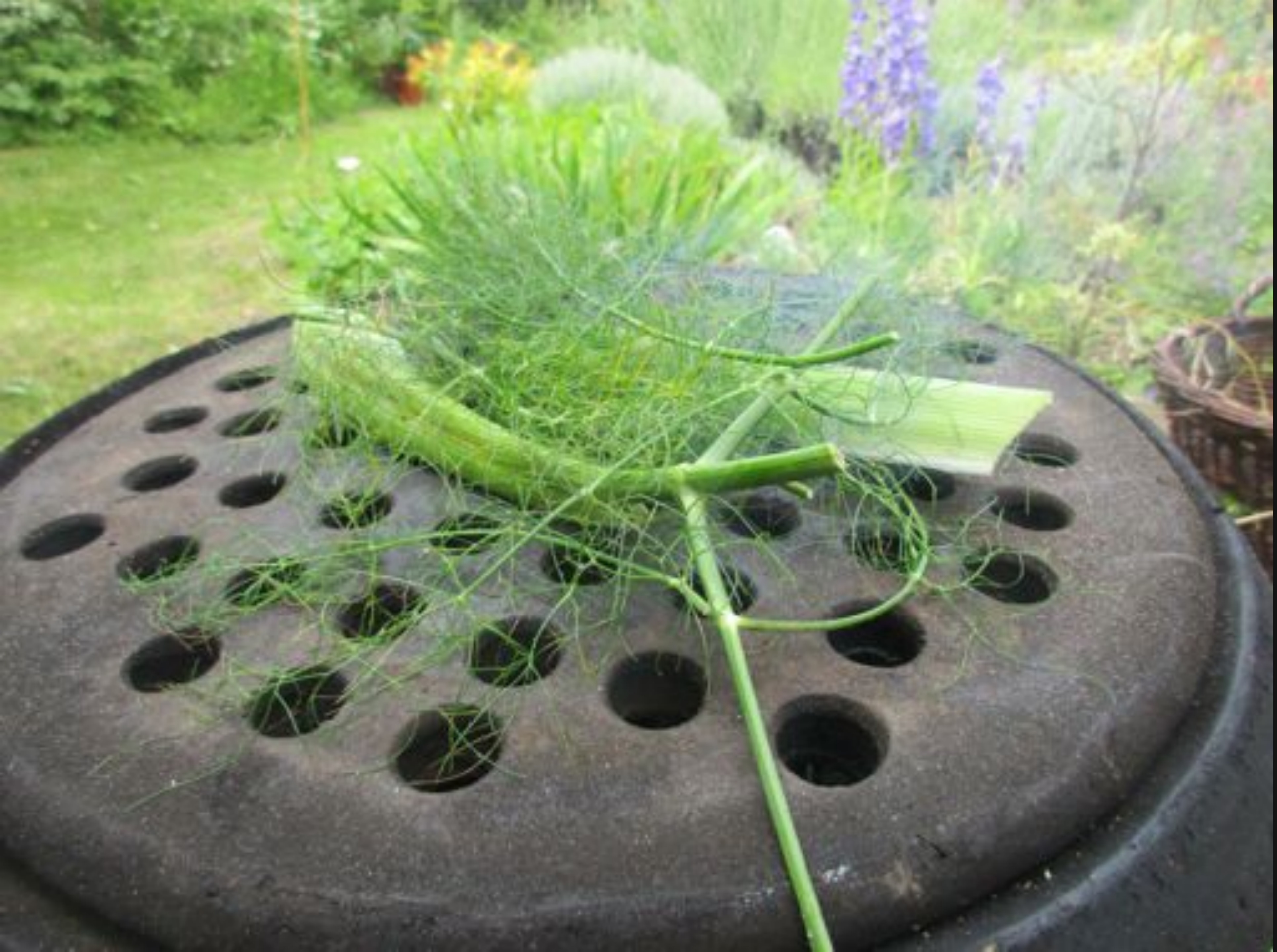
…des branches fraîches de fenouil …



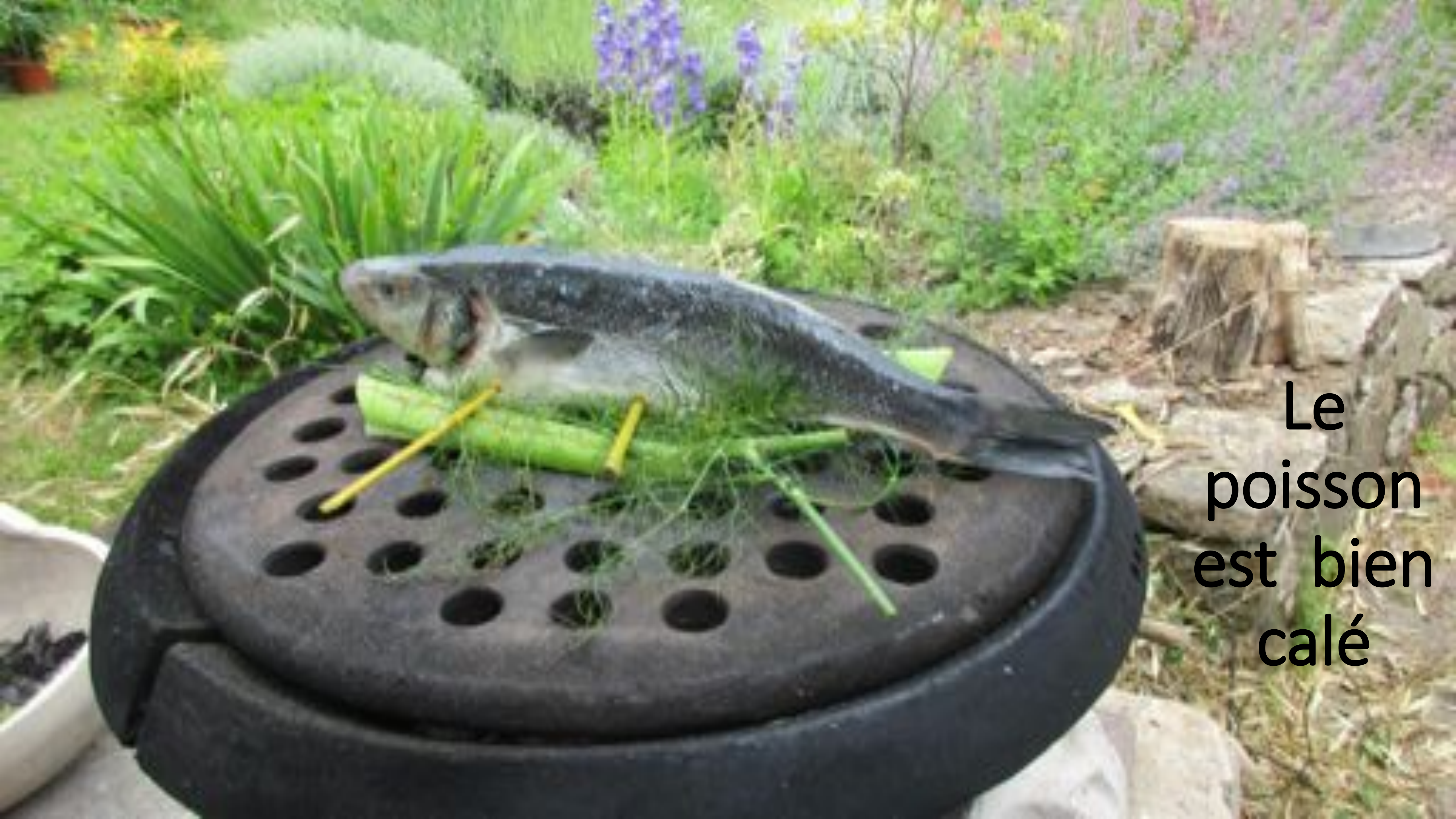
… sont glissées dans le poisson

Deux fines baguettes de bambou vert sont piquées à travers le ventre du poisson





Quelques tiges de fenouil sur la grille



Le poisson est bien calé

La cuisson en douceur sera de 8 à 10 minutes

La cuisson est parfaite

Le poisson est servi couché

EN HIVER LE FOUR BARBECUE

PEUT RESTER SUR LA TERRASSE

Le four sous la neige…

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