

EN CASSOLETTE,
GRENAILLES AU LARD FUMÉ



Un petit
feu suffit



La cassolette
chauffe
rapidement

De simples
branchettes
pour
alimenter
le feu à
volonté



L'huile est
chaude,
on peut
verser les
grenailles



Le couvercle
est mis



Les légumes
grillent dans
la cassolette







Le lard est ajouté
à mis- cuisson



Il faut remuer
souvent



Quelques herbes, de l'ail
en chemise...

15 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.

