

ROUGETS EN FORÊT



6 Rougets
frais



Des
branches de
fenouil sont
piquées sur
la grille bien
chaude



Les Rougets
sont glissés
entre
les tiges





La cloche
est placée
rapidement



8 minutes de cuisson
sous la cloche



Les tiges
de fenouil
fléchissent,
les Rougets
sont parfaits





Une cuisson tout en délicatesse...

EN HIVER LE FOUR BARBECUE

PEUT RESTER SUR LA TERRASSE



Le four sous la
neige...

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

