

TRUITES GRILLÉES,
SUR UN LIT DE MENTHE FRAÎCHE

Après un feu de bois léger,
les braises sont formées



Sur la grille chaude,
quelques baguettes
de bambou vert
sont disposées
pour protéger
les truites





La menthe fraîche
est déposée
rapidement



Les truites,
salées et
truffées
de romarin,
sont déposées
sur le lit
d'herbes



Après
5 minutes
sous la
cloche,
les truites
sont
retournées



Après un
deuxième
passage de 5
minutes sous
la cloche,
elles sont
grillées



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.

