



ASTUCES

CUISSON DU POISSON À BASSE TEMPÉRATURE

Il faut faire l'expérience du poisson cuit au four à basse température une fois pour ne plus jamais le cuire autrement. Que ce soit avec un filet de saumon ou un morceau de morue, on gagne à faire cuire ces pièces à 225C en allongeant le temps de cuisson. Le résultat est une chair tendre, gonflée de saveur, digne d'un restaurant.