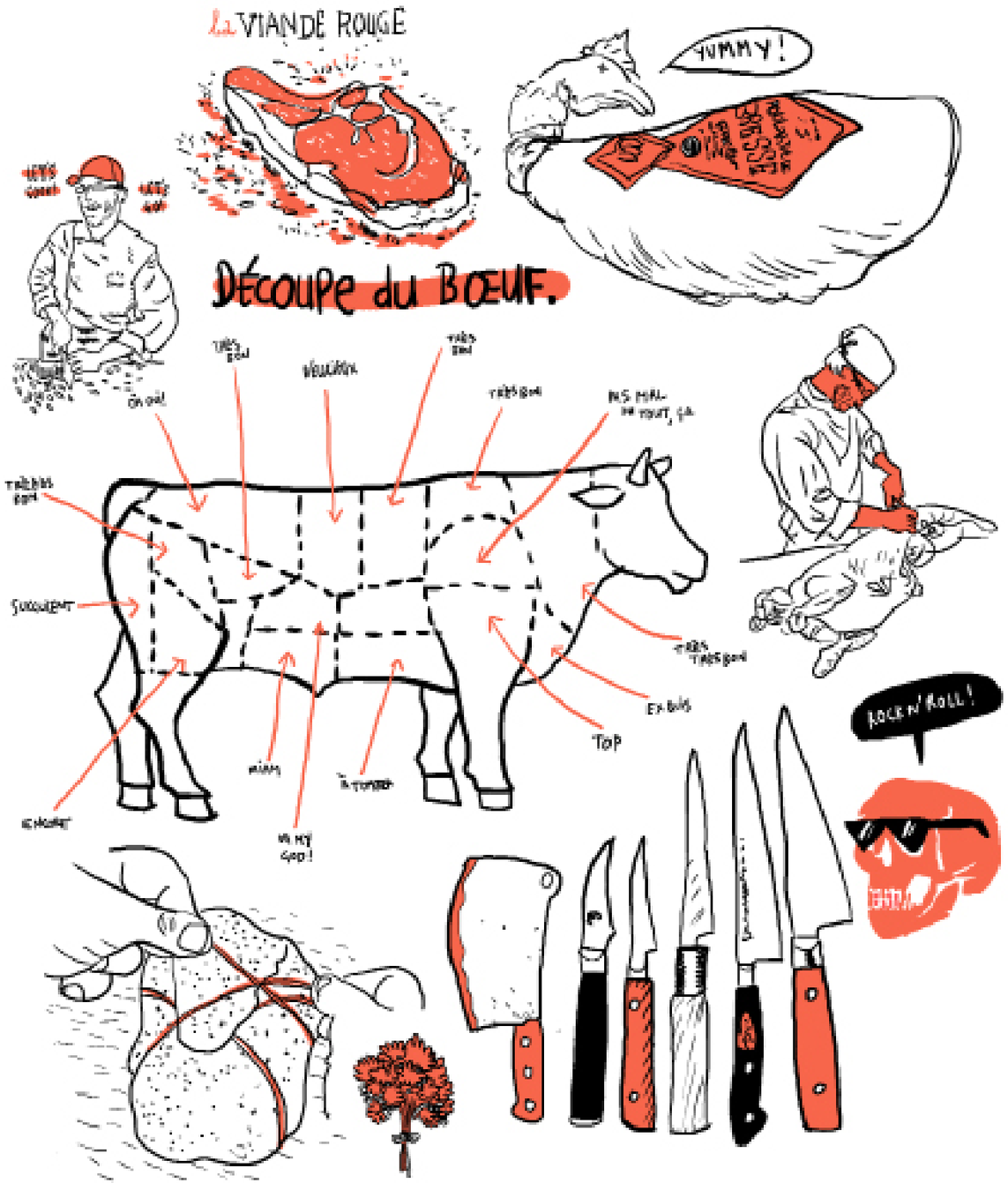

CHAPITRE 1

VIANDES & VOLAILLES

POCHER UNE VIANDE n'est pas bouillir

RÉALISER UN RAGOÛT À BRUN dans le raffinement

SAUTER UNE VIANDE ROUGE n'est pas cuire au lance-flammes !

RÔTIR
- UNE VIANDE ROUGE sans chronomètre !
- UNE VOLAILLE n'est pas une « crémation » !

DÉSOSSER UN CANARD ne veut pas dire « démembrer »...

DÉTAILLER LES NOISETTES de ce brave lapinou ♡

PARER ET CUIRE UN MAGRET DE CANARD avec tact !