

La cuisson au barbecue

Préparer son barbecue

- Privilégiez du charbon de bois épuré (> 85% de carbone),
- Réglez la **hauteur de la grille** : les aliments ne doivent pas être au contact des flammes !
- Attendez que les **allume-feu** aient complètement brûlés avant de mettre les aliments.

Pendant la cuisson : ne pas relâcher l'attention

- Faites **bien cuire** viandes et poissons à cœur : pour les volailles, la chair ne doit pas être rosée,
- Évitez la **chute de graisse** dans les flammes.

Et après la cuisson ?

Nettoyez bien les grilles et le bac de récupération des graisses.

