

Cuisine Révolutionnaire

La cuisson Sous Vide

« L'art culinaire tout en douceur »

Le temps du cocooning, du caravanning ou tout simplement le souhait d'être avec vos invités tout en préparant un repas digne d'une table de Roi est arrivé? Alors la cuisson sous vide est pour vous ! Vous connaissez? Cette cuisson rend la texture de la viande plus tendre, plus juteuse et offre une concentration des parfums et un goût plus prononcé que dans le cas d'une viande cuite de façon traditionnel. Ce procédé cuit les viandes sous vide lentement, permettant à certaines enzymes naturelles d'agir en profondeur obtenant ainsi une viande d'une tendreté inégalée. Les filets de porc, les carrés d'agneau, les viandes sauvages et plus encore peuvent être cuit de cette façon. À la maison, il ne vous suffira que de chauffer l'eau, y plonger les sacs fermés, attendre 15 à 20 minutes et à servir !

* La méthode demeure aussi simple pour les viandes sous vide que vous aurez congelé.

Vous aimeriez faire cuire vos propres viandes sous vide ? Que ce soit de la viande de gibier, de porc, d'agneau ou de bœuf c'est avec plaisir que nous le ferons pour vous.

Faites-vous plaisir et contacter l'équipe de **Chef chez-vous**