Gros Sel de Guérande Huilé

CONSEILS D'UTILISATION

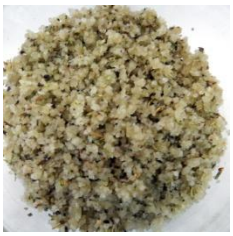
En assaisonnement sur une viande cuite

Grâce à la pellicule d'huile, ce sel ne tirera pas les sucs des viandes et gardera tout son croquant tout en permettant une présentation soignée.

- ✓ Gros sel de Guérande huilé NATURE : pour toutes les viandes.
- ✓ Gros sel de Guérande huilé AUX 5 BAIES : sur une entrecôte.
- ✓ Gros sel de Guérande huilé AUX HERBES DE PROVENCE : sur une tranche de gigot grillé.
- ✓ Gros sel de Guérande huilé AU PIMENT D'ESPELETTE : sur un magret de canard.
- ✓ Gros sel de Guérande huilé A L'AIL : sur un tendron de veau grillé.
- ✓ Gros sel de Guérande huilé AU POIVRON ROUGE : sur une côte de porc.

En cuisson au sel sur plaque

Ces sels huilés mis au dernier moment sur la plaque permettront une cuisson saine de la pièce de viande durant laquelle elle conservera tous ses sucs et toutes ses saveurs. En fin de cuisson, enlever les morceaux de sel restants sur la pièce de viande.

En croque sel avec des bâtonnets de légumes

La pellicule d'huile permet au sel de bien s'accrocher aux légumes.