

Vous avez été nombreux à nous demander une nouvelle session de présentation du "Big Green Egg", nous avons donc décidé de renouveler l'expérience de cuisson dans cet Oeuf insolite.

Cette fois-ci, vu que les beaux jours ne vont pas tarder à arriver et que vous allez avoir envie d'investir vos extérieurs pour cuisiner léger, nous vous présenterons des recettes plus estivales. Au programme, des cuissons et saveurs inédites :

- Légumes cuits au Big Green Egg
- Saumon fumé sur planche de Cèdre
- Cuisson du pain au Big Green Egg

Nous organisons avec Romuald, de l'équipe Big Green Egg, deux sessions le **Samedi 20 Mai**, une de 11h à 12h30 et l'autre de 13h30 à 15h.

Afin de faciliter l'organisation de cet événement, merci de vous inscrire (gratuitement) par retour de mail en précisant le nombre de personnes et la session choisie.

A la rencontre entre un four (à pain, à pizza), un grill, un fumoir, un barbecue et une rôtissoire, ce cuiseur extérieur polyvalent est exceptionnel tant par son esthétique que par son utilisation. Pour vous faire une idée de l'étendue de ses possibilités culinaires, nous vous attendons avec plaisir pour cette journée gourmande !

