



LE MARTIN GOURMET

saumons et truites fumés

1513 route de la montagne 73610 Aiguebette le lac

06 37 95 05 63

www.lemartingourmet.fr

*filet entier avec peau*

# conseils pour la préparation



placez le filet sur une planche de découpe  
après l'avoir retiré de l'emballage

enlevez soigneusement tous les épices à l'aide d'un  
couteau et d'un papier absorbant  
goûtez un petit morceau, si le goût est trop fort,  
passez le filet sous l'eau du robinet afin de retirer  
l'ensemble des épices.



retirer les arêtes de la ligne médiane  
avec l'aide d'une pince

parez le filet :  
enlevez si besoin les parties de gras et les  
nageoires à l'aide d'un couteau



tranchez le filet à l'aide d'un couteau  
en commençant par la queue

pour une bonne découpe, le couteau doit  
toujours être visible en transparence



nous vous souhaitons une bonne dégustation