

# Filet fumé brut avec peau « lemartingourmet » : conseils pour la préparation



Disposez le filet sur une planche de découpe et le retirer du sac plastique.



Afin de profiter du goût et des arômes de ce filet, il faut enlever soigneusement toutes les épices et aromates qui se trouvent en surface, à l'aide d'un couteau et d'un papier absorbant.



Parez le filet: enlever si besoin les parties de gras et les nageoires à l'aide d'un couteau. Les arêtes de la ligne médiane seront retirées avec une pince.



Tranchez le filet à l'aide d'un couteau.



« lemartingourmet »

Roland MARTIN

Le Moulin

73160 St Thibaud de Couz

Tél: 06 60 16 05 16

Courriel: lemartingourmet@aol.com

**Bon appétit!**