



LE MARTIN GOURMET

saumons et truites fumés

1769 route d'Hauteville 73160 Saint Thibaud de Couz
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