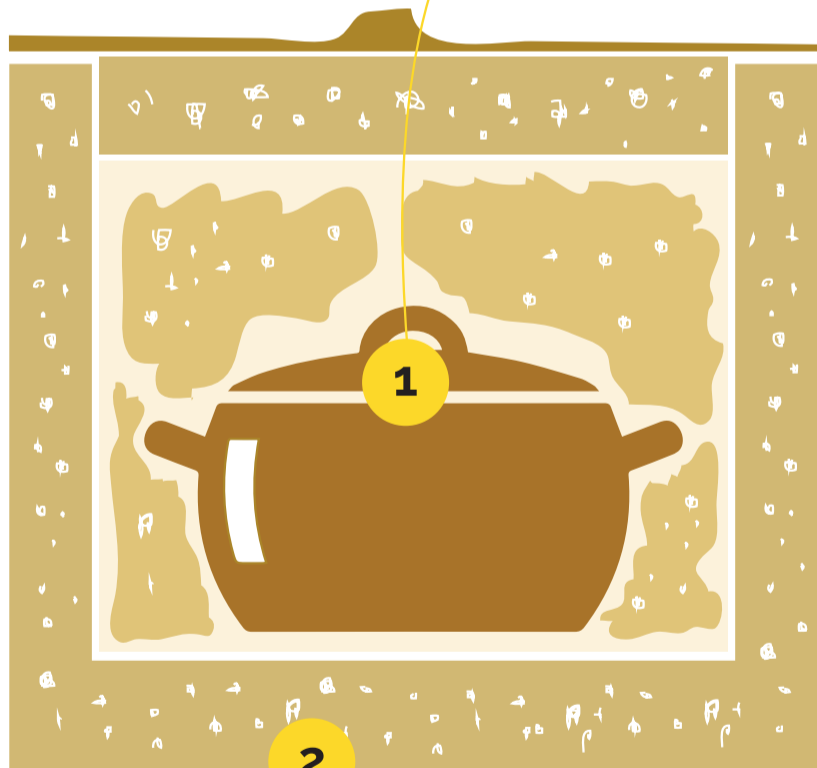


MARMITE NORVÉGIENNE

La marmite norvégienne est une caisse isotherme dans laquelle est placée une cocotte. La cuisson des aliments a été démarrée sur le feu : dans cette caisse isolée, elle va continuer à cuire quelques heures sans aucune source d'énergie extérieure.

1 - La cocotte est enlevée du feu bien avant la fin de la cuisson.



2 - Placé dans la caisse isotherme, qui vise à retarder le refroidissement et réduire la déperdition de chaleur, le plat fini de cuire lentement de manière autonome sans apport d'énergie.