

Translations:Marmite norvégienne pour nomades/2/fr

La marmite norvégienne est un dispositif de cuisson à l'étouffée qui existe depuis des millénaires. Le principe est de placer un faitout dans un réceptacle isolant après ébullition pour une cuisson lente sans source de chaleur. En plus de faire des économies d'énergie, l'autre avantage est que les nutriments sont préservés. Les plats sont savoureux, car la cuisson se fait doucement ; on l'a largement testé et approuvé, notamment sur des plats de lentilles et des soupes.