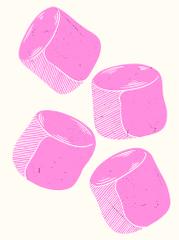


# COMMENT (BIEN) CUIRE UN MARSHMALLOW



## MATÉRIEL :

- Sécateur
- Des marshmallows (pas forcément "spécial" barbecue...)
- Opinel
- Du feu 🔥

### 1 PRENEZ UNE BRANCHE DE BOIS SOUPLE

Ici j'ai pris du noisetier, mais le saule marche très bien, l'important, c'est qu'il soit vert (brûlera moins vite et plus sain). Grosseur d'1 doigt +-

Une fois fini, pourquoi pas en faire du fusain ?



### 2

### TAILLEZ VOTRE BOUT DE BOIS

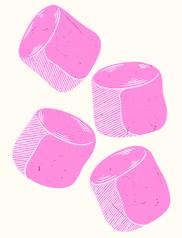
À l'aide d'un couteau, j'ai taillé mon noisetier.

Il faut que la pointe soit suffisamment longue et fine pour bien enfoncer le marshmallow (à la cuisson, il fond et a tendance à tomber si pas enfoncé suffisamment loin)



# COMMENT (BIEN) CUIRE UN MARSHMALLOW

Partie 2



**CHAUFFEZ !**

**3**

Positionnez votre marshmallow **A LA BRAISE** et non à la flamme :

La cuisson est plus constante, plus saine et vous verrez mieux quand il est prêt ;)



Un délice caramélisé délicatement à la braise !



Un pauvre marshmallow maltraité par les flammes...

