

Astuces en Cuisine

Bien préparer les épices et les herbes aromatiques avant la cuisson pour libérer tous leurs arômes et saveurs authentiques.

Respecter scrupuleusement les règles halal dans la préparation : choix des viandes certifiées, ustensiles propres et séparation des aliments.

Utiliser des méthodes de cuisson traditionnelles africaines comme le ragoût mijoté ou la grillade pour obtenir des saveurs profondes et authentiques.

La patience est la clé du goût authentique : laisser mijoter à feu doux permet aux épices de bien s'infuser et à la viande de s'attendrir.



ÉLÉMENTS
ESSENTIELS
Page 4

