

Erreurs Fréquentes, Astuces, Conservation et **Service**

01

Éviter les erreurs courantes

Les bons réflexes pour réussir votre tajine à chaque fois.

02

Astuces de cuisson et d'assaisonnement

Des techniques simples pour sublimer les saveurs.

03

Conserver fraîcheur et arômes

Les méthodes idéales pour garder tout le goût.

04

Présenter avec élégance

Des idées pour un service beau et gourmand.

