



Une envie de Boulgours...

100% Bio



Recettes savoureuses et parfumées

Précuisson douce brevetée

CÉRÉALES
CUISSON
RAPIDE
15 min.
COMPLÈTES

Nutriments
préservés



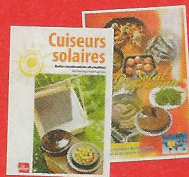
74 ☉ son est plus rapide, elle est soumise à une condition, prévient Robert Chiron. Le soleil doit briller non-stop. Dans le four, au contraire, la température se maintient, même si le temps alterne entre ciel bleu et nuages.»



Si elle exige un beau soleil, la cuisson solaire est moins contraignante qu'il n'y paraît. «Ce n'est pas la température à l'extérieur qui compte, mais le degré d'ensoleillement», explique Robert Chiron. Un beau jour de janvier, à Nantes, le four a atteint 107° alors qu'il faisait 0° dehors. Dans une région comme celle-ci, le cuiseur grimpe facilement à 140° du début du printemps à la mi-octobre.» Donc quel que soit le type de cuiseurs, la cuisson solaire s'ancre vraiment dans une démarche écologique, économique et diététique. Elle ne pollue pas puisqu'aucune énergie fossile n'est consommée et une fois l'investissement de départ effectué, l'utilisation est totalement gratuite! Autant d'excellentes raisons pour opter pour la cuisine soleil! ☀

élus pour vous...

A LIRE...



► Cuisines solaires, auto-construction et recettes de Rolf Behringer et Michael Götz, éditions La Plage

► Du soleil dans mon assiette, un livre de 50 recettes édité par l'association BISS

A CLIQUER...

www.cuisinesolaire.com/solemyo/
www.idcook.com
www.tinytechindia.com
www.boliviainti-sudsoleil.org
www.alsol.es