



CUISSON CRUSTACES	TEMPS DE CUISSON
ARAIGNEES	A l'eau bouillante (sel, poivre, thym et laurier ). 20 mn après ébullition.
TOURTEAUX	A l'eau froide ( s-p-th-1 ) 20 mn après ébullition
HOMARDS	A l'eau bouillante ( s-p-th-1 ) Selon le poids
BIGORNEAUX	A l'eau froide ( s-p-th-1 ) 5 mn après ébullition. Laisser refroidir
BULOTS	A l'eau froide ( s-p-th-1 ) 10 mn après ébullition. Laisser refroidir dans l'eau. Vous pouvez mettre à la place du sel, thym, laurier, vin blanc sec et une épice ( curcuma, curry,...)

