

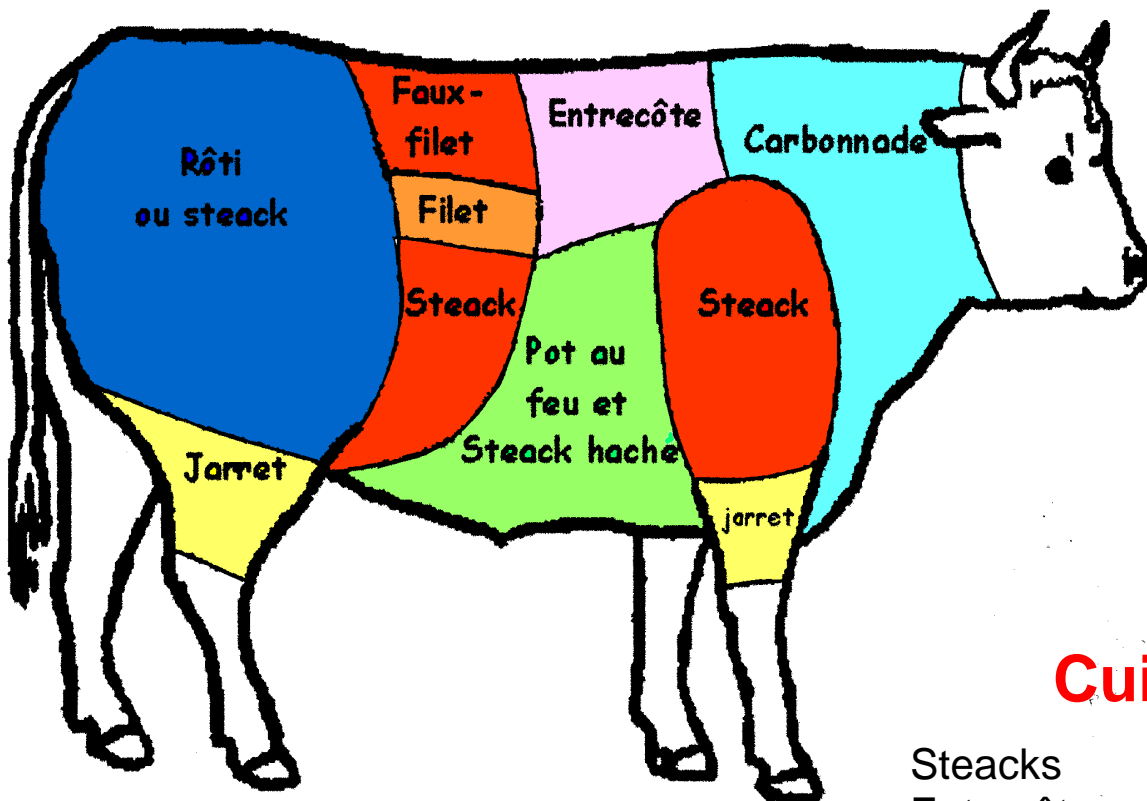
# CONSERVATION SOUS VIDE

## Avantages

- Vous permet de conserver la viande 21 jours au réfrigérateur, et de la consommer en tant que viande fraîche
- Et / ou de la congeler directement.

## Inconvénients

- La viande bovine devient MARRON au bout de quelques jours, c'est NORMAL, la viande ne respire pas.
- Avant la cuisson, ouvrez le sachet et posez la viande quelques minutes dans une assiette, sa couleur rouge naturelle reviendra.



## Cuisson

Steaks	
Entrecôtes	3 à 10 min
Pavés	
Rôti	15 à 20 min au kg