



CONSEIL DE RÉCHAUFFE

MALHEUREUSEMENT PARFOIS CELA PEUT ARRIVER !



ENTRÉE

VELOUTÉ DE PETITS POIS, RICOTTA DI BUFALA DE PARIS

Si vous voulez le réchauffer, quelques secondes au micro onde ou dans une casserole sans le faire bouillir mais il est servi volontairement froid

SOUFFLÉ AU FROMAGE

Quelques secondes au micro-onde ou 3 à 4 minutes dans un four préchauffé à 180°C

CREVETTE CAKE, SALADE DE CHOU BLANC

Pour le crevette cake, quelques secondes au micro onde ou 2 minutes dans un four préchauffé à 180°C

PLAT

COQUILLETTES JAMBON, COMTÉ, TRUFFE NOIRE

Quelques secondes au micro-onde ou dans une casserole à petit feu pendant 2 minutes

CABILLAUD, CAROTTES ET GINGEMBRE

Quelques secondes au micro onde ou 4 minutes dans un four préchauffé à 180°C

BLANQUETTE DE VEAU À L'ANCIENNE, RIZ PILAF

Quelques secondes au micro-onde ou la blanquette à petit feu dans une casserole et le riz également dans une casserole avec une noix de beurre et une cuillère à soupe d'eau, à très petit feu

POULET FERMIER AU CITRON EN CRAPAUDINE, POMME PURÉE

Quelques secondes au micro-onde ou le poulet 3 à 4 minutes dans un four préchauffé à 180°C et la purée à très petit feu dans une casserole

SAUMON À PEINE SAISI, BÉARNAISE, POMMES GRENAILLES

Pour le saumon et les pommes de terre, quelques secondes au micro onde ou 4 minutes au four à 180°C. Servir la béarnaise à part

PACCHERI, JOUE DE BŒUF FONDANTE & LARD PAYSAN

Quelques secondes au micro-onde ou à très petit feu dans une casserole avec 2 cuillères à soupe d'eau

GIGOT D'AGNEAU CONFIT, GRATIN DAUPHINOIS, VRAI JUS

Quelques secondes au micro onde ou 4 minutes au four à 180°C

POULPE GRILLÉ, BETTERAVE ET GRENADE

C'est une recette qui est volontairement tiède mais vous pouvez la réchauffer très très peu de temps si vraiment vous le souhaitez !

