



CONSEIL DE RÉCHAUFFE

MALHEUREUSEMENT PARFOIS CELA PEUT ARRIVER !



ENTRÉE

SOUFFLÉ AU FROMAGE

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

OEUF MOLLET FAÇON CHAKCHOUKA

Quelques secondes au micro-onde si besoin mais peut parfaitement se manger froid !

VELOUTÉ DE PETITS POIS, RICOTTA ET CROÛTONS

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

PLAT

COQUILLETES JAMBON, COMTÉ, TRUFFE NOIRE

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

CABILLAUD EN TEMPURA, PIMENT ET GINGEMBRE

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

SAUMON À PEINE SAISI, ARTICHAUT ET FENOUIL

Quelques secondes au micro-onde ou 4 minutes au four 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

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

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

AGNEAU ET ÉPICES DOUCES, 'RIZ AUX BIJOUX'

Quelques secondes au micro-onde ou 4 minutes dans une casserole avec un peu d'eau

