

CONTRE INCICATION

Ne Jamais mettre les barquettes au four

Œuf cocotte et crème de poireaux, dès de Chorizo & mouillette

1. Au four Micro-onde 2 fois une minute, à contrôler suivant puissance
2. Y ajouter les lardons et faire légèrement toaster la mouillette pour la tiédir

Curry Rouge d'Agneau chutney de mangue, riz Bamati

1. Remettez la Curry température au Micro-onde à 1000W pendant 4 minutes et vérifier suivant modèle – Vous pouvez bien sûr la remettre en température en usant de la casserole à feux doux

Dos de Cabillaud rôti, Coulis de Betterave et légumes de saisons

1. Remettez en température le dos de cabillaud à four chaud à 160° chaleur tournante sans grill :
2. Réchauffez les légumes dans leurs contenants au micro onde pendant une 1 min 30 à 1000w
3. Vous pouvez chauffer la sauce au micro-onde 1 min à 300 w dans un autre contenants ou la servir à température ambiante.

Filet Mignon de Porc, crème de Moutarde à l'Ancienne et semoule

1. Remettez en température le Filet Mignon à four chaud à 160° chaleur tournante sans grill :
2. Réchauffez la semoule au Micro onde 1 min 30 à 1000w dans son contenant
3. Vous pouvez chauffer la sauce au micro-onde 1 min à 300 w dans un autre contenants ou la servir à température ambiante.

Cuisse de canard Confite, sauce à l'orange et Pomme Grenaille aux Herbes de Provence

4. Remettez en température la cuisse de canard chaud à 160° chaleur tournante sans grill :
5. Réchauffez les pommes grenailles pendant une 10 de minutes au four DANS UN AUTRE CONTENANT, même température que la cuisse
6. Vous pouvez chauffer la sauce au micro-onde 1 min à 300 w dans un autre contenants ou la servir à température ambiante.

Filet de Bœuf, sauce au poivre et Pomme Grenailles aux Herbes de Provence

1. Remettez en température le filet de bœuf chaud à 160° chaleur tournante sans grill : toutes les 8 minutes vous refranchirez un degré de cuisson, bien retirer la sauce de la barquette avant de mettre au four.
2. Réchauffez les pommes grenailles pendant une 10 de minutes au four DANS UN AUTRE CONTENANT, même température que le Filet de bœuf.
3. Vous pouvez chauffer la sauce au micro-onde 1 min à 300 w dans un autre contenants ou la servir à température ambiante.

Notre Burger à Retravailler chez Vous !

1. Finalisez la cuisson de votre Haché à fous Chaud à 160° - Toute les 6min vous passez un degré de cuisson et nous vous le cuisons un degré en dessous de votre commande
2. Mettez en même temps que votre steak, le pain à toaster, le fromage dessus et le bacon et les oignons à réchauffer
3. Une fois la cuisson terminée, assemblez le tout !
 - ✓ Répartissez la sauce sur la partie inferieur du pain toasté
 - ✓ Le Steak dessus, la tranche de bacon, la confiture d'oignons la rondelle de tomate
 - ✓ Refermez avec la partie supérieure sur laquelle le fromage aura fondu au four

Tarte Amandine aux Pommes

Réchauffez la A four chaud à 160° 7min max SANS LE CONTENANT

Moelleux au Chocolat caramel laitier

1. Remettez-le en Température au micro-onde à faible puissance ou au four, mais à four chaud peu de temps afin de ne pas le cuire NE PAS CHAUFFER LA SAUCE. CHANGER DE CONTENANT