

Réchauffe :

Entrées :

* Tourte aux coquillages

Four chaud dans un plat adapté non couvert, environ 12mn à 150°C, au bout de 10mn ajouter la sauce

Les Soupes :

Réchauffez les soupes au micro-onde dans le support fourni avec le couvercle environ 4mn

Les Plats :

* Méli-mélo de la mer et risotto au vieux parmesan

Au four : four chaud environ 140°C, dans le support fourni avec le couvercle environ 20mn

Au Micro-onde : dans le support fourni avec le couvercle environ 4/5 mn

* Poisson du Jour et brandade à l'ail rose

Au four : four chaud environ 140°C, dans le support fourni avec le couvercle environ 20mn, rajouter la sauce au bout de 15mn.

Au Micro-onde : dans le support fourni, verser la sauce, remettez le couvercle, chauffer environ 4 mn

* Paleron de Bœuf confit, légumes de saison

Au four : four chaud environ 140°C, dans le support fourni avec le couvercle environ 20mn

Au Micro-onde : dans le support fourni avec le couvercle environ 4/5 mn

* Filet mignon en croûte pour 3 ou 4 personnes, sans garniture(mozzarella, tomates confites et sauge)

Four chaud, retirez la poche sous vide délicatement, mettre dans un plat adapté non couvert, environ 30 mn à 150°C

* Poitrine de veau confite façon blanquette, riz créole

Au four : four chaud environ 140°C, dans le support fourni avec le couvercle environ 20mn, rajouter la sauce au bout de 15mn.

Au Micro-onde : dans le support fourni, verser la sauce, remettez le couvercle, chauffer environ 5 mn

* Souris d'agneau confite au romarin (sans garniture)

Four chaud, retirez la poche sous vide et récupérer le jus, mettre dans un plat adapté non couvert, environ 30 mn à 150°C

* Les lasagnes

Au four : four chaud environ 140°C, dans le support fourni avec le couvercle environ 20mn

Au Micro-onde : dans le support fourni avec le couvercle environ 4/5 mn