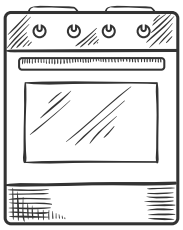
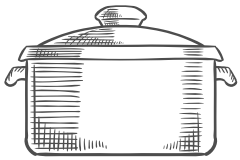
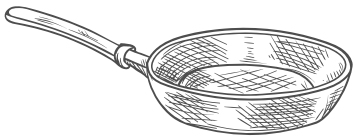
Instructions de régéneration du menu de Noël



Au four. Toujours préchauffer à 180°C.



Au bain marie dans une eau frémissante.



En casserole à réchauffer sur feu doux.

Bon appétit et bonnes fêtes!



Mises en bouche

Gougère : 5 minutes à 180 °C
Mini burger d'escargots : 5 minutes à 180 °C



Entrée

Cannelloni d'escargots : 10 minutes à 180 °C



Poisson

Saint-Jacques gratinées : entre 10 et 15 minutes à 180 °C
Vérifiez la température à coeur à l'aide d'une pointe d'un couteau.



Viandes

Selle de biche : 15 minutes à 180 °C
Volaille de Bresse : Arrosez d'huile d'olive, rôtir à four chaud à 180 °C pendant 30 à 40 minutes. Retournez toutes les 10 minutes.
Filet de boeuf Wellington : Pour la cuisson, 35 minutes à 180 °C pour une cuisson saignante. Laissez reposer 30 minutes, ne pas couvrir. Au moment de l'envoi, réchauffez à 180 °C pendant 10 minutes. Pour une cuisson à point ou bien cuite, rajouter 10 minutes par niveau de cuisson au moment de la réchauffe.
Si vous possédez une sonde pour le Wellington :

- 53 °C à coeur pour une cuisson saignante
- 57 °C à coeur pour une cuisson à point
- 65 °C à coeur pour une cuisson bien cuite

Garnitures



Purée à la truffe : Mettez la poche (laissez la poche fermée) dans une eau frémissante pendant 10 minutes
Cocotte de légumes : Mettez la poche (laissez la poche fermée) dans une eau frémissante pendant 10 minutes



Gratin dauphinois : Entre 15 à 20 minutes à 180 °C

Sauces



Remontez en température délicatement dans une casserole. Ne pas faire bouillir.