



## MES CONSEILS POUR RECHAUFFER VOS PLATS...

Miche de pain au levain et sarrasin : *4 minutes à 160°*

Jambon Ibérique, fines tranches de faux-filet de bœuf, sardinettes & saucisson  
*A dresser dans une assiette, à température ambiante 10 minutes avec de déguster*

Salade de haricots verts, noisettes, fines tranches de cecina de bœuf  
🍳 Terrine de foie gras de canard au naturel, compotée de figues au xérès  
Saumon mariné sauce ponzu, shiso vert  
*A dresser dans une assiette, à température ambiante 10 minutes avec de déguster*  
6 praires de la baie de Granville farcie d'un beurre d'amande  
*Sortir du sac, dresser dans un plat et laisser réchauffer 4 minutes four chaud à 180 degrés.*  
Velouté chaud de courge butternut, éclats de châtaigne  
*2/3 minutes au micro-ondes*

🍳 Suprême de volaille rôtie au jus court, pomme purée  
🍳 Joue de veau mijotée à la tomate, polenta aux olives  
*Plonger le sac fermé dans l'eau frémissante pendant 10 min, la purée 3 min au micro-ondes*  
Lièvre de Beauce « A la Royale » façon Antonin carême  
*Ballotine : faire bouillir de l'eau, éteindre le feu, plonger le sac fermé pendant 8 min*  
*Effiloché et purée de céleri : deux minutes au micro-ondes dans la boîte fermée*  
🍳 Curry vert de cabillaud, légumes, riz coco  
🍳 Curry vert de légumes, riz coco  
*Plonger le sac de curry dans l'eau frémissante pendant 4 min et le riz 2 min au micro-ondes.*

🍳 Côte de veau double, sauce crémeuse aux cèpes, pomme purée  
*Plonger le sac fermé avec la côte de veau dans l'eau frémissante pendant 12 minutes, ajouter la sauce à la crème 2 minutes avant la fin et la pomme purée 2 minutes au micro-ondes*

🍳 Bouillabaisse, rouille et croutons  
*Faire bouillir une casserole d'eau, couper le feu, plonger le sac fermé de bouillabaisse dans l'eau frémissante pendant 20 minutes.*

🍳 Dorade ou bar de ligne en papillote, petits légumes, sauce vierge  
*Préchauffer votre four à 165 degrés puis cuire votre papillote 20/25 minutes. Ajouter la sauce froide et régalez-vous !*

Pomme purée, mêlée de légumes, riz coco : *2 minutes au micro-ondes*

... "Encore merci & à très bientôt @restaurantlascene"  
Stéphanie Le Quellec