





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, pâté-crouste & saucisson
A dresser dans une assiette, à température ambiante 10 minutes avec de déguster

 Poireaux doucement confits, topinambour, vinaigrette truffée

A tiédir 45 secondes au micro-ondes, ajouter la vinaigrette froide juste avant de servir

 Terrine de foie gras de canard au naturel, compotée de figues au xérès : *dresser et servir !*
Saumon mariné sauce ponzu, shiso vert

A dresser dans une assiette, à température ambiante 10 minutes avec de déguster

 6 très beaux escargots de Bourgogne en persillade

Sortir du sac, dresser dans un plat et laisser réchauffer 6 minutes four chaud à 180 degrés.

 Velouté chaud de champignons, éclats de parmesan, croûtons

Mettre le velouté dans un plat 2/3 minutes au micro-ondes, puis ajouter les éclats de parmesan et croûtons juste avant de servir

 Brandade de cabillaud, mesclun citronné

Laisser dans la barquette, four chaud à 180 degrés pendant 10 minutes

 Côtelettes d'agneau dorées au beurre d'herbes, légumes d'automne

Plonger les sacs fermés dans l'eau frémissante pendant 10 minutes.

 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: deux minutes au micro-ondes dans la boîte fermée

  Curry rouge de cuisses de volaille fermière, riz coco

Plonger le sac de curry dans l'eau frémissante pendant 10 min et le riz 2 min au micro-ondes.

  Curry rouge de légumes, riz coco

Plonger le sac de curry dans l'eau frémissante pendant 4 min, ou hors du sac 3 minutes au micro-ondes et le riz 2 min au micro-ondes.

 Pot au feu tradition, os à moëlle, bouillon



Plonger les sacs sous-vide 15 minutes dans l'eau frémissante, ajouter la vinaigrette froide au moment de servir.

 Fricassée de noix de Saint-Jacques et lotte à la Dieppoise

Plonger le sac dans l'eau frémissante pendant 8 minutes

 Croque-Monsieur Jambon Prince de Paris, comté, truffée, mesclun

Four chaud à 180 degrés, retirer le papier sulfurisé, déposer le croque dans un plat, 3 minutes de chaque côté jusqu'à ce que le pain soit doré.

  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

 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 !

 *Epaule d'agneau fermier frottée au zaatar, confite, légumes tajine*

Plonger le sac fermé dans l'eau frémissante pendant 20 minutes, ajouter les légumes dans le sac fermé 5 minutes avant la fin de cuisson de l'épaule

 *Saucisson lyonnais maison, truffé, en brioche, mâche*

Le sortir du frigo 1 heure avant sa dégustation, four chaud 200 degrés pendant 4 minutes, puis éteindre le four et laisser 15 minutes.

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

 *Plats conditionnés sous-vide, à réchauffer au bain-marie se conservant 3 jours au réfrigérateur.*

 *A réchauffer au micro-ondes*

 *A réchauffer au four*

 *A réchauffer à la poêle*

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