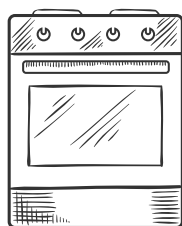
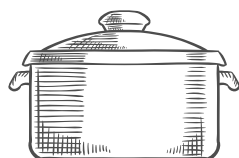


## Instructions de régénération



*Au four. Toujours préchauffer à 180°C.*



*Au bain marie dans une eau frémissante.*



*En casserole à réchauffer sur feu doux.*

***Bon appétit et joyeuses fêtes!***



### **Mises en bouches**

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



### **Poissons**

Saint-Jacques gratinées : 10-15 minutes à 180°C

Cassolette de langoustines : 8-10 minutes à 180°C

Homard bleu Thermidor : 15-20 minutes à 180°C

*Vérifiez la température à coeur à l'aide d'une pointe de couteau.*



### **Viandes**

Carré de marcassin : 15 minutes à 180°C

Volaille de Bresse : Arrosez d'huile d'olive, rôtir à 180°C pendant 30-40 minutes.

Retournez toutes les 10 minutes.

Filet de boeuf Wellington : 35 minutes à 180°C, laissez reposer 30 minutes, ne pas couvrir. Réchauffez à 180°C avant l'envoi selon votre cuisson préférée et contrôlez la température avec une sonde si vous en possédez une:

- Cuisson saignante: Réchauffez pendant 10 minutes (53°C à coeur)
- Cuisson à point: Réchauffez pendant 20 minutes (57°C à coeur)
- Cuisson bien cuite: Réchauffez pendant 30 minutes (65°C à coeur)



### **Garnitures**

Purée à la truffe : 10 minutes au bain-marie

Purée de panais : 10 minutes au bain-marie

Cocotte de légumes : 10 minutes au bain-marie



Gratin dauphinois : 15-20 minutes à 180°C



### **Sauces**

Sauce américaine : Réchauffer sur feu doux

Sauce périgourdine : Réchauffer sur feu doux

Jus réduit au vin rouge : Réchauffer sur feu doux