

CONSEIL DE RECHAUFFAGE DES FÊTES 2023 - 2024

Le four doit toujours être préchauffé,

TOUJOURS TESTER A CŒUR AVANT DE SERVIR. Les temps restent à titre indicatifs.

(Il peut y avoir des variantes selon si votre four est en chaleur tournante, s'il est au gaz ou électrique etc....)

Les plats en plastique noir vont au four au MAXIMUM à 150°C sans les couvercles (avec une feuille d'aluminium) ou au micro-ondes. Ou les transvaser dans un plat adéquat pour les passer au four à plus de 150°C.

Tous les plats cuisinés individuels en plastique noir (viande/poisson + accompagnements) peuvent aller au micro-ondes. Dans ce cas, ils sont à réchauffer sans couvercle et sans feuille d'alu pendant 3 à 4 minutes selon la puissance. Ils peuvent également passer au four en suivant les consignes suivantes correspondantes à chaque plat

APERITIF

Produits	Thermostat + infos	Temps
12 Fours chauds classiques	5 ou 150°C sans feuille d'alu sur le plat doré	20 minutes
24 Fours chauds classiques	5 ou 150°C sans feuille d'alu sur le plat doré	20 minutes

ENTREES CHAUDES

Produits	Thermostat + infos	Temps
Crêpe Jambon/Fromage/champignons	6 ou 180°C sans feuille d'alu	15 minutes
Vol-au-vent toutes sortes	6 ou 180°C sans feuille d'alu	20 minutes
Plateau de 12 escargots	6 ou 180°C sans feuille d'alu	15 minutes
St Jacques gratinée	6 ou 180°C sans feuille d'alu	20 minutes
Cassolette de saumon mi fumé à la ficelle	Micro-ondes <u>avec le couvercle</u> et sans feuille d'alu Ou au four au bain marie <u>avec le couvercle</u>	≈ 3 minutes <small>Selon la puissance du micro-ondes</small> Ou 120°C pendant 20 minutes
Matelote de St Jacques et chipirons sauce soubressade	Micro-ondes <u>avec le couvercle</u> et sans feuille d'alu Ou au four au bain marie <u>avec le couvercle</u>	≈ 2 x 3 minutes <small>Selon la puissance du micro-ondes</small> Ou 150°C pendant 25 minutes
Cassolette de ris de veau et foie gras à la crème de cacahuète	Micro-ondes <u>avec le couvercle</u> et sans feuille d'alu Ou au four au bain marie <u>avec le couvercle</u>	≈ 2 x 3 minutes <small>Selon la puissance du micro-ondes</small> Ou 150°C pendant 25 minutes
Charlotte d'antipastis au cœur de gorgonzola	Micro-ondes <u>avec le couvercle</u> et sans feuille d'alu Ou au four au bain marie <u>avec le couvercle</u>	≈ 2 x 3 minutes <small>Selon la puissance du micro-ondes</small> Ou 150°C pendant 25 minutes
Timbale du mareyeur aux mandarines	Micro-ondes <u>avec le couvercle</u> et sans feuille d'alu Ou au four au bain marie <u>avec le couvercle</u>	≈ 2 x 3 minutes <small>Selon la puissance du micro-ondes</small> Ou 150°C pendant 25 minutes
Ficelle Florentine	6 ou 180°C sans feuille d'alu	20/25 minutes

CHARCUTERIE

Produits	Thermostat + infos	Temps
Assortiment de mini boudins	Dans l'eau un peu salée	10 minutes
Boudins blancs toutes sortes	6 ou 180°C sans feuille d'alu	20 minutes

LES PLATS CUISINES

Les conseils ci-dessous sont valables pour les viandes et poissons, pour les accompagnements il faut se référer aux conseils de réchauffage des légumes.

Produits	Thermostat + infos	Temps
Rôti de chapon désossé et farci		
1 pers	5 ou 150°C + feuille d'alu	30 minutes
entre 2 à 4 pers	5 ou 150°C + feuille d'alu	40 minutes
A partir de 5 pers	5 ou 150°C + feuille d'alu	50 minutes
La belle escalope de ris de veau braisée aux girolles		
1 pers	5 ou 150°C + feuille d'alu	25 minutes
entre 2 à 4 pers	5 ou 150°C + feuille d'alu	30 minutes
À partir de 5 pers	5 ou 150°C + feuille d'alu	40 minutes

Bonbons de sole garnis de St Jacques moelleuses au jus de coquillages

1 pers	5 ou 150°C + feuille d'alu	15 minutes
entre 2 à 4 pers	5 ou 150°C + feuille d'alu	15 minutes
À partir de 5 pers	5 ou 150°C + feuille d'alu	20 minutes
Carbonnades flamandes à a bière d'Orval		
1 pers	5 ou 150°C + feuille d'alu	30 minutes
entre 2 à 4 pers	5 ou 150°C + feuille d'alu	40 minutes
A partir de 5 pers	5 ou 150°C + feuille d'alu	50 minutes
Souris d'agneau confite à l'ail d'Arleux		
1 pers	5 ou 150°C + feuille d'alu	30 minutes
entre 2 à 4 pers	5 ou 150°C + feuille d'alu	40 minutes
À partir de 5 pers	5 ou 150°C + feuille d'alu	50 minutes
Couscous Royal		
1 pers	5 ou 150°C + feuille d'alu	30 minutes
entre 2 à 4 pers	5 ou 150°C + feuille d'alu	40 minutes
À partir de 5 pers	5 ou 150°C + feuille d'alu	50 minutes
Paëlla		
1 pers	5 ou 150°C + feuille d'alu	20 minutes
entre 2 à 4 pers	5 ou 150°C + feuille d'alu	30 minutes
À partir de 5 pers	5 ou 150°C + feuille d'alu	40 minutes
Caille désossée et farcie périgourdine laquée au coulis de figues		
1 pers	5 ou 150°C + feuille d'alu	30 minutes
entre 2 à 4 pers	5 ou 150°C + feuille d'alu	40 minutes
À partir de 5 pers	5 ou 150°C + feuille d'alu	50 minutes
Pavé de magret de canard à la mangue ou à l'orange ou au poivre vert		
1 pers	5 ou 150°C + feuille d'alu	15 minutes
entre 2 à 4 pers	5 ou 150°C + feuille d'alu	15 minutes
À partir de 5 pers	5 ou 150°C + feuille d'alu	20 minutes
Waterzoï de la mer		
1 pers	5 ou 150°C + feuille d'alu	15 minutes
entre 2 à 4 pers	5 ou 150°C + feuille d'alu	20 minutes
À partir de 5 pers	5 ou 150°C + feuille d'alu	25 minutes
Rôti de pintade désossée et farcie, sauce périgourdine		
1 pers	5 ou 150°C + feuille d'alu	20 minutes
entre 2 à 4 pers	5 ou 150°C + feuille d'alu	30 minutes
À partir de 5 pers	5 ou 150°C + feuille d'alu	40 minutes
Tournedos de saumon Rossini et sa sauce à l'orange		
1 pers	5 ou 150°C + feuille d'alu	15 minutes
entre 2 à 4 pers	5 ou 150°C + feuille d'alu	15 minutes
À partir de 5 pers	5 ou 150°C + feuille d'alu	20 minutes

LEGUMES ET ACCOMPAGNEMENTS

Croquettes de pomme de terre	À la poêle avec un peu de beurre jusqu'à ce qu'elles soient dorées.	
Pomme de terre Bohémienne	6 ou 180°C sans feuille d'alu	20 minutes
Poêlée Ardéchoise	5 ou 150°C + feuille d'alu	25 minutes
Gratin Dauphinois (nature ou truffé)	5 ou 150°C sans feuille d'alu	1 à 4 pers = 20 minutes 5 pers et + : 30 minutes
Fagots d'haricots verts	5 ou 150°C + feuille d'alu	20 minutes
Pomme de terre Maxime	6 ou 180°C sans feuille d'alu sur une grille jusqu'à ce qu'elles soient dorées Ou À la poêle jusqu'au ce qu'elles soient dorées	15 minutes (au four)
Gaufrette de pomme de terre	6 ou 180°C sans feuille d'alu sur une grille jusqu'à ce qu'elles soient dorées Ou À la poêle jusqu'au ce qu'elles soient dorées	15 minutes (au four)
Risotto aux pleurotes et trompettes de la mort	5 ou 150°C + feuille d'alu	20 minutes

Sauces	Au micro-ondes dans la barquette sans le couvercle selon la puissance du micro-ondes
--------	--