

## CONSEIL DE RECHAUFFAGE DES PRODUITS 2021-2022

**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....)*

### APERITIF

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

### ENTREES CHAUDES

Produits	Thermostat + Infos	Temps
Marmite de ris de veau aux cèpes façon Rossini	Micro-ondes <b>avec le couvercle</b> et sans alu Ou au four au bain marie <b>avec le couvercle</b>	≈ 3 minutes <small>Selon la puissance du micro-ondes</small> Ou 120°C pendant 20 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
Crêpe Jambon/Fromage/champignons	6 ou 180°C sans feuille d'alu	15 minutes
Cassolette de saumon mi fumé et queue de homard	Micro-ondes <b>avec le couvercle</b> et sans alu Ou au four au bain marie <b>avec le couvercle</b>	≈ 3 minutes <small>Selon la puissance du micro-ondes</small> Ou 120°C pendant 20 minutes
Effiloché de canard et ananas au rhum mauricien	Micro-ondes <b>avec le couvercle</b> et sans alu Ou au four au bain marie <b>avec le couvercle</b>	≈ 3 minutes <small>Selon la puissance du micro-ondes</small> Ou 120°C pendant 20 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 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. Ils sont à réchauffer sans couvercle et sans feuille d'alu pendant **3 à 4 minutes** selon la puissance de votre micro-ondes.**

**Ils peuvent également passer au four en suivant les consignes suivantes correspondantes à chaque plat**

### LES PIECES DE VOLAILLES

**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
<b>Rôti de chapon désossé et farci, coulis de cèpes</b>		
1 pers	5 ou 150°C + feuille d'alu	30 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 si tranché 50 minutes si entier
<b>Rôti de pintade désossée et farci, sauce périgourdine</b>		
1 pers	5 ou 150°C + feuille d'alu	30 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 si tranché 50 minutes si entier
<b>Caille désossée et farcie périgourdine</b>		
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

Filet de canette aux figues et citron 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

## LES PLATS CUISINÉS VIANDE ET POISSON

*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
<b>Carbonnades flamandes à a bière d'Orval</b>		
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
<b>Rôti de bœuf en croûte</b>	5 ou 150°C sans feuille d'alu Couper le rôti au couteau électrique	30 minutes
<b>Souris d'agneau confite à l'ail d'Arleux</b>		
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
<b>Couscous Royal</b>		
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
<b>Paëlla</b>		
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
<b>Waterzoi de ris de veau aux morilles, sauce champagne</b>		
1 pers	5 ou 150°C + feuille d'alu	20 minutes
entre 2 à 4 pers	5 ou 150°C + feuille d'alu	25 minutes
À partir de 5 pers	5 ou 150°C + feuille d'alu	30 minutes
<b>Waterzoi de la mer</b>		
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
<b>Pavé de saumon et St Jacques Rossini, foie gras et sauce clémentine</b>		
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

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	5 ou 150°C sans feuille d'alu	30 minutes
Gratin dauphinois aux truffes	5 ou 150°C + feuille d'alu	40 minutes
Fagots d'haricots verts	5 ou 150°C + feuille d'alu	20 minutes
Pomme de terre Maxime	6 ou 180°C sans 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 cèpes et comté	5 ou 150°C + feuille d'alu	20 minutes
Épinards à la crème	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
--------	--

# CONSEILS DE CUISSON DES PRODUITS 2022 - 2023

**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...)*

**Il n'est pas nécessaire de couvrir les pièces de viande crues lors de la cuisson.**

## **VOLAILLES**

<b>Produits</b>	<b>Thermostat + infos</b>	<b>Temps</b>
Chapon nature	5 ou 150°C	2h30
Chapon farci	5 ou 150°C	3h
Poularde nature	5 ou 150°C	2h
Poularde farcie	5 ou 150°C	2h30
Dinde nature	5 ou 150°C	2h30
Dinde farcie	5 ou 150°C	3h
Oie nature	5 ou 150°C	3h
Oie farcie	5 ou 150°C	3h30
Pintade nature	5 ou 150°C	1h30
Pintade farcie	5 ou 150°C	2h
Pintade chaponnée nature	5 ou 150°C	2h
Pintade chaponnée farcie	5 ou 150°C	2h30

## **LES PIÈCES BOUCHÈRES**

<b>Produits</b>	<b>Thermostat + infos</b>	<b>Temps</b>
Rôti de chapon désossé et farci	5 ou 150°C	2h30
Rôti de pintade désossée et farcie	5 ou 150°C	2h
Gigue de dinde farcie	5 ou 150°C	1h30
Baron d'agneau nature	7 ou 210°C	20 minutes
Baron d'agneau à l'ail	7 ou 210°C	25 minutes
Caille désossée et farcie périgourdine	5 ou 150°C	35 minutes

**Pour 2 rôtis du même poids, rajouter 15 minutes de cuisson aux temps annoncés.**

## **LES RÔTIS SPÉCIAUX**

<b>Produits</b>	<b>Thermostat + infos</b>	<b>Temps</b>
Tous les autres rôtis	5 ou 150°C	1 Kg = 50 minutes 1,4 Kg = 60 minutes