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 avec le couvercle et sans alu Ou au four au bain marie avec le couvercle	≈ 3 minutes Selon la puissance du micro-ondes 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 avec le couvercle et sans alu Ou au four au bain marie avec le couvercle	≈ 3 minutes Selon la puissance du micro-ondes Ou 120°C pendant 20minutes
Effiloché de canard et ananas au rhum mauricien	Micro-ondes avec le couvercle et sans alu Ou au four au bain marie avec le couvercle	≈ 3 minutes Selon la puissance du micro-ondes 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
Rôti de chapon désossé et farci, coulis de cèpes		
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
Rôti de pintade désossée et farci, sauce périgourdine		
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
Caille désossée et farcie périgourdine		
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
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
Rôti de bœuf en croûte	5 ou 150°C sans feuille d'alu Couper le rôti au couteau électrique	30 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
Waterzoi de ris de veau aux morilles, sauce champagne		
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
Waterzoi 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
Pavé de saumon et St Jacques Rossini, foie gras et sauce clémentine		
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