

LES CONSEILS DU CHEF POUR RÉUSSIR VOTRE REPAS !

Confit de canard pommes sautées

Déposer au centre du plat la cuisse de canard confite puis disposez tout autour les pommes de terre sautées.

Réchauffer au four à 160° pendant 25 minutes.

 OU 2:30 AU MICRO-ONDES

Saucisse au couteau, purée

Rassembler la purée au milieu d'un plat, mettre les saucisses tout autour, puis versez le reste de jus sur les saucisses. Couvrir l'ensemble du plat avec du papier sulfurisé. Mettre au four pendant 25 minutes à 120°.

 OU 2:30 AU MICRO-ONDES

Macaroni sauce tomate Comté AOP affiné

Verser le contenu dans une cocotte ou une casserole à couvert et mettre à feu doux pendant 12 minutes, remuer avec une cuillère en bois régulièrement.

 OU 2:30 AU MICRO-ONDES

Coquillettes au jambon, truffe d'été

Faire chauffer une poêle anti-adhésive à feu doux puis incorporez délicatement les coquillettes et les remuer à l'aide d'une cuillère en bois pendant environ 2 à 3 minutes jusqu'à atteindre la température parfaite.

 OU 2:30 AU MICRO-ONDES

Ravioles du Royans, fondue de poireaux

Beurrez un plat et disposez la fondue de poireaux et les ravioles puis le couvrir d'un papier sulfurisé.

Mettre au four à 160° pendant 15 minutes.

 OU 2:30 AU MICRO-ONDES

Mijoté du chef

Verser le contenu dans une cocotte ou une casserole à couvert et mettre à feu moyen pendant 12 minutes.

 OU 3:00 AU MICRO-ONDES

Bon appétit !

