

les conseils du Chef

pour réchauffer votre plat

Garder le film lors d'une réchauffe par micro-onde

Saucisse au couteau purée

Mettre dans un plat la purée, la saucisse puis versez le reste de jus. Mettre au four pendant 25 minutes à 120°.
OU 2:30 AU MICRO-ONDES

Coquillettes au jambon

Faire chauffer une poêle à feu doux. Incorporez délicatement et remuer à l'aide d'une cuillère en bois pendant 3 minutes.
OU 2:00 AU MICRO-ONDES

Ravioles du Royans

Beurrer un plat et disposer la fondue de poireaux et les ravioles puis le couvrir d'un papier sulfurisé. Mettre au four à 160° pendant 15 minutes.
OU 2:00 AU MICRO-ONDES

Carbo'vergnate

Faire chauffer une poêle à feu doux. Incorporer délicatement, ajouter 3 cuillères à soupe d'eau et remuer à l'aide d'une cuillère en bois pendant 3 minutes.
OU 2:00 AU MICRO-ONDES

Parmentier de canard

Mettre au four à basse température 120/140° pendant 15 min
OU 2:30 AU MICRO-ONDES

Poulet sauce poulette, riz

Faire chauffer une casserole à feu doux. Incorporer délicatement, ajouter 1 cuillères à soupe d'eau et remuer à l'aide d'une cuillère en bois pendant 5 min.
OU 2:30 AU MICRO-ONDES

