

CONSEILS DE CUISSON

Préchauffer votre four pendant 15 minutes à 180°.
Le temps de réchauffe ou de cuisson peut varier selon le four.

LE MENU

LES CANAPÉS CHAUDS - à découvert - au four

- Réchauffer au four pendant 10 à 12 minutes à 180°

LE MEDAILLON DE LOTTE – à découvert – au four

Peut varier selon l'épaisseur

- Cuire au four pendant 10 à 12 minutes

LA POULARDE FARCIE – à découvert - au four

- ROSÉ de 5 à 6 minutes
- A POINT de 7 à 8 minutes
- BIEN CUIT de 9 à 11 minutes

LA PUREE – à découvert

- Verser dans un saladier et au micro-ondes
- 8 à 10 mns selon la quantité et la puissance de votre micro-ondes

LA MOUSSELINE – à couvert - au four

- De 15 à 20 minutes

LES SAUCES

- Passer quelques secondes votre sachet sous l'eau chaude afin de décoller la sauce et placer cette dernière dans une casserole
- Réchauffer doucement jusqu'à ébullition

LA CARTE

Les Nems et Samossas à découvert

- Réchauffer au four pendant 12 à 15 minutes à 180°

LES CAPPELLACCI COURGE, ST JACQUES – à découvert

Peut varier selon l'épaisseur

- Cuire au four pendant 10 à 12 minutes

LE FILET DE BŒUF – à découvert – au four

Peut varier selon l'épaisseur

- BLEU de 2 à 3 minutes
- SAINANT de 3 à 4 minutes
- A POINT de 5 à 6 minutes
- BIEN CUIT de 8 à 10 minutes

LE MAGRET DE CANARD – à découvert - au four

- ROSÉ de 3 à 4 minutes
- A POINT de 4 à 5 minutes
- BIEN CUIT de 7 à 8 minutes

LE CIVET DE SANGLIER – à couvert

- Réchauffer dans une casserole à feu doux pendant 10 à 12 minutes

*Toute l'équipe du Moulin de Jean vous souhaite
un bon appétit et de très belles fêtes...*