

## COMMENT RECHAUFFER VOS PLATS ?

Pour une remise en température rapide, simple et en toute sécurité, nous vous recommandons l'utilisation d'un micro-ondes.

### Au micro-ondes

- Ouvrir partiellement le film de la barquette ou percer y quelques trous avec la pointe d'un couteau.
- Placer la barquette dans le micro-ondes et réchauffer 2 minutes. Si vous placez deux barquettes (plat + légumes), réchauffer 4 minutes.
- Pour certaines viandes (rôti de bœuf, rôti de veau, côte de porc), 1 minute à puissance moyenne suffit.
- Pour certains plats (quiches, tartes, poissons ou viandes panés, frites, ...) privilégier le four traditionnel ou la poêle. Ces plats sont marqués d'un astérisque dans nos menus.



### A la casserole

- Verser le contenu de la barquette dans une casserole.
- Ajouter 2 cuillères à soupe d'eau
- Monter à ébullition à feu moyen en remuant.
- Laisser mijoter 4 à 5 minutes à feu doux.

### Au bain- marie

- Plonger la barquette sans enlever le film dans 4 cm d'eau frémissante (l'eau ne doit pas dépasser la barquette)
- Laisser chauffer pendant 20 minutes environ sans faire bouillir



### Au four traditionnel

- Préchauffer votre four à 150° ou thermostat 5.
- Verser le contenu de la barquette dans un plat adapté à votre four.
- Recouvrir le plat d'un papier aluminium
- Placer le plat à mi-hauteur dans votre four pendant 15 à 20 minutes.

Ne jamais mettre la barquette directement dans le four traditionnel, elle risquerait de fondre.

