



CONSEILS POUR RÉCHAUFFER VOS PLATS

Au micro-ondes

- Percer de quelques trous la barquette
- Placer la barquette dans le micro-onde et réchauffer :
 - 1 minute pour les poissons , rôtis et côte de porc
 - 1 minutes 30 secondes les autres plats
 - 2 minutes les plats complets
- Si vous placez deux barquettes (plat + légumes) additionner les temps

Pour les plats marqués d'un (*) sur nos menus préférer le four traditionnel ou la poêle



Au four traditionnel

- Préchauffer votre four 120°C ou thermostat 4
- Verser le contenu de la barquette dans un plat adapté à votre four et recouvrir le plat d'un papier d'aluminium
- Placer le plat à mi-hauteur dans votre four et réchauffer :
 - 10 minutes les viandes, poissons, tartes, quiches, pizzas
 - 15 minutes les plats complets, légumes et féculents

Attention : Ne jamais mettre les barquettes au four



A la casserole

- Verser le contenu de la barquette et ajouter 2 cuillères à soupe d'eau
- Monter à ébullition à feu moyen en remuant puis laisser mijoter quelques minutes à feux 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)
- Chauffer pendant 20 minutes environ sans faire bouillir



A la poêle

- Préchauffer légèrement votre poêle avec un peu d'huile
- Verser le contenu de la barquette et réchauffer lentement sur feu moyen (retourner les viandes plusieurs fois)

