

LES CONSEILS DU CHEF POUR RÉUSSIR VOTRE REPAS !

Brandade de morue

Mettre la brandade dans un plat et à l'aide d'une fourchette répartir sur la totalité du plat pour obtenir une épaisseur de 3 cm minimum. Rajouter un filet d'huile d'olive. Mettre au four à 160° pendant 20 minutes.

 OU 2:30 AU MICRO-ONDES

Confit de canard, pommes sarladaises

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 aluminium. Mettre au four pendant 25 minutes à 120°.

 OU 2:30 AU MICRO-ONDES

Gratin de potiron au bleu d'Auvergne et noix

Mettre le gratin de potiron dans un plat puis le couvrir de papier aluminium.
Mettre au four à 160° pendant 20 minutes.

 OU 2:30 AU MICRO-ONDES

Coquillettes jambon truffe

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 aluminium.
Mettre au four à 160° pendant 15 minutes.

 OU 2:30 AU MICRO-ONDES

Bœuf bourguignon traditionnel

Versez 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 !

