

Conseils de remise en température Fête des Mères

Note : Le papier à papillotes est conçu pour pouvoir passer au four à 160°C, avec les pinces à linge en bois.
De même, les boîtes en kraft marron sont prévues pour le four SANS LEUR COUVERCLE.
Avant toute chose penser à enlever la déco pour la remettre à la sortie du four !

PLATS

- .Filet de bœuf.....160°C – 10min : saignant
- 15à25min. à point
& crème morillescouvrir avec de l'aluminium :160°C-15 à 20min
- .Poissons en papillote.....160°C – 15 à 20min .
Enlever le couvercle de la boîte, Enlever le citron et la déco pour rajouter après cuisson,
Passer le tout au four traditionnel chaleur tournante.

ACCOMPAGNEMENTS

- .Pommes de terre sautées160°C – 20à25min.
.Rizcouvrir avec de l'aluminium : 160°C – 20à25min.
.Poêlée de légumes ou haricots.....Idéalement à la poêle ou 160°C – 20min.

ENTRÉES & DESSERTS

À sortir 15 minutes avant du frigo.

Très bon appétit et bonne fête à nos Mamans !

