

La Cuisine du Marais

Les conseils de remise en température des plats sont donnés à titre indicatif et ne sauraient engager l'établissement.

Sortir tous vos plats 15 mn avant de les mettre en chauffe pour qu'ils soient a température ambiante

AMUSE BOUCHE (sortir du frigo 15 mn avant et enfourné à four chaud pendant 10 a 15 mn à 150°)

Entrées

Brochette de st jacques /10 à 12 mn four a 150°

Feuilleté au saumon /10 à 15 mn à 150°

Plats

Tournedos de canard /15 à 20 mn four à 150° ou a la poêle 3 à 5 mn de chaque côté

Filet mignon de sanglier /10 a 15 mn au four à 150° ou 40 secondes au micro onde attention de bien couvrir votre assiette pour éviter de recuire le filet mignon

Moelleux de chapon/15 mn au four à 150° max ou micro onde 1mn30mn

Filet de St Pierre ou Bar /15 mn minimum au four a 150°ou quelques secondes au micro onde

Pavé de saumon/10 à 15 mn four a 150° ou micro onde quelques secondes

Suprême de pintade / 15 mn au four à 150° ou 1 à 2 mn au micro onde

Garnitures

Tous les légumes se réchauffent au four à 150° pendant 15 à 20 mn ou quelques secondes au micro onde mais pour garder leur saveur le meilleur conseil est le four à 150°.

Je rappelle cela reste a titre indicatif car tous les fours ou micro onde non pas la même puissance.

En vous souhaitant un très bon appétit et une bonne soirée .