

COMMENT RÉCHAUFFER NOS PLATS AU FOUR ?

PRÉCHAUFFEZ LE FOUR À 180°C.

**POUR LES PLATS FOURNIS DANS LES BARQUETTES EN PLASTIQUE NOIR,
ENLEVEZ LE PLASTIQUE DE PROTECTION, VERSEZ LES ALIMENTS DANS UN PLAT EN PYREX,
JETEZ TOUT L'EMBALLAGE ET PLACEZ LE PLAT EN PYREX AU FOUR.**

ENTRÉES

OS À MOELLE – 10 MINUTES

TRAITEUR MAISON

BURGER MAC DELYNS – 5 MINUTES (PRÉALABLEMENT EMBALLÉ DANS UN ALUMINIUM)

BURGER DE WAGYU – 5 MINUTES (PRÉALABLEMENT EMBALLÉ DANS UN ALUMINIUM)

VOL-AU-VENT – 15 MINUTES

RÔTISSERIE

POULET DE NANOU/MORILLES- 15 MINUTES

RÉCHAUFFER TOUT ENSEMBLE (+ ACCOMPAGNEMENTS ET SAUCE) DANS UN PLAT EN PYREX

CHICKEN NUGGETS - 5 MINUTES

TRAVERS DE PORC - 10 MINUTES

DESSERTS

TARTE TATIN - 5 MINUTES

SANS LE CARAMEL ET LE CRUMBLE

ACCOMPAGNEMENTS

PURÉE FAÇON ROBUCHON - 10 MINUTES

COCOTTE DE LÉGUMES- 10 MINUTES

POMMES DE TERRE GRENAILLE - 10 MINUTES

FRITES À LA GRAISSE DE BŒUF (PRÉCUITES) – 5 MINUTES

(À LA FRITEUSE À 190°C)

SAUCES & JUS– 5 MINUTES

PAIN

NOS PAINS PRÉCUIITS – 4-5 MINUTES

Méthode de cuisson d'une côte à l'os de +/- 1 kg

ETAPE 1 :

Sortir la viande du réfrigérateur au moins 3 heures avant la cuisson à température ambiante.

ETAPE 2 :

Saler fortement le dessus de la viande avec du gros sel ou de la fleur de sel de qualité.

ETAPE 3 : Déposer la viande sur la plaque du four (viande avec le sel au-dessus) à 55° pendant au moins une grosse heure. Cette opération peut durer jusqu'à 2 heures sans problème. Le but étant de monter la viande à température sans l'agresser.

ETAPE 4 :

A la Poêle : Mettre moitié beurre, moitié huile Isio 4 (le but de l'huile est que le beurre puisse monter fortement en température sans brûler). Faire chauffer la poêle au maximum et mettre la côte dedans (avec le sel du départ et ne pas resaler) pendant 4 – 5 minutes de chaque côté afin de former une belle croûte. La poêle doit hurler de bonheur et splitter partout 😊 ! Ne pas avoir peur que ça brûle ...

Au BBQ ou Plancha : Même principe au BBQ très chaud (attention plus compliqué, car la graisse peut prendre feu) et à la plancha.

ETAPE 5 :

Sortir la viande de la poêle et la laisser se détendre 5 à 10 minutes relax max ... Mettre de l'aluminium en option au-dessus.

ETAPE 6 :

FAIRE CHAUFFER VOS ASSIETTES AU MAXIMUM !!!

Entre nous : c'est peut-être l'étape la plus importante ;-) Une assiette froide = une viande froide !

ETAPE 7 : Retirer l'os et trancher la viande en morceau d'un gros centimètre chacun !

ETAPE 8 :

Bon appétit !!! Et on espère au plus vite au Colonel!!! Stay safe ... But with good meat !!!

Méthode de cuisson Filet pur, Entrecôte, Kobe et Wagyu

A la Poêle : Mettre moitié beurre, moitié huile Isio 4 (le but de l'huile est que le beurre puisse monter fortement en température sans brûler). Faire chauffer la poêle au maximum et mettre la viande **salée** dedans pendant 3 – 4 – 5 minutes de chaque côté (selon cuisson désirée) afin de former une belle croûte. La poêle doit hurler de bonheur et splitter partout 😊 ! Ne pas avoir peur que ça brûle ...

Au BBQ ou Plancha : Même principe au BBQ très chaud (attention plus compliqué, car la graisse peut prendre feu) et à la plancha.

POUR LE KOBE ET WAGYU = MÊME PRINCIPE MAIS SANS MATIERES GRASSES