



Mise en œuvre des plats sous-vide.

Tartiflette

Dans un plat allant au four, vider, dans le fond, le sachet contenant les lardons et oignons ainsi que les pommes de terres.

Recouvrir avec le fromage soit en tranches normales, soit coupé dans sa hauteur

Mettre au four à **180°** jusqu'à obtention de la température souhaitée.

Vol au vent

A la casserole : Vider le sachet dans la casserole et chauffer à feu doux environ 15-20 minutes.

Mélanger régulièrement

Au four : Mettre dans un plat allant au four, **160°** jusqu'à obtention de la température souhaitée.

Couvrir d'un alu

Au Bain-Marie : mettre le sachet fermé dans de l'eau frémissante jusqu'à obtention de la température souhaitée.

Dans des Vidés : Chauffer les vidés au four séparément (**170°**). Réchauffer le Vol au vent à la casserole ou au bain marie. Remplir les vidés au moment de servir.

Polpettes traditionnelles

A la casserole : Vider le sachet dans la casserole et chauffer à feu doux. Mélanger régulièrement jusqu'à obtention de la température souhaitée.

Au four : Mettre dans un plat allant au four, **180°** . Couvrir d'un alu jusqu'à obtention de la température souhaitée.

Au Bain-Marie : mettre le sachet fermé dans de l'eau frémissante jusqu'à obtention de la température souhaitée.

Lasagne Bolognaise ou Lasagne aux 2 saumons

Retirer de l'emballage plastique et /ou retirer le couvercle.

Mettre à four chaud **180°** 25 min la portion, 1h si grand plat

Nouilles sautées au poulet

A la casserole : Vider le sachet dans la casserole et chauffer à feu doux environ 15-20 minutes.

Mélanger régulièrement

Au four : Mettre dans un plat allant au four, **160°** . Couvrir d'un alu jusqu'à obtention de la température souhaitée.

Au Bain-Marie : mettre le sachet fermé dans de l'eau frémissante jusqu'à obtention de la température souhaitée.

Poulet Thaï et légumes croquants

A la casserole : Vider le sachet dans la casserole et chauffer à feu doux. Mélanger régulièrement jusqu'à obtention de la température souhaitée.

Au four : Mettre dans un plat allant au four, **160°** . Couvrir d'un alu jusqu'à obtention de la température souhaitée.

www.lesdelicesdubeausite.be

mail : catherine@lesdelicesdubeausite.be

Tél. : 0472 28 71 31

Au Bain-Marie : mettre le sachet fermé dans de l'eau frémissante jusqu'à obtention de la température souhaitée.

Sauce Bolognaise

A la casserole : Vider le sachet dans la casserole et chauffer à feu doux environ 15 minutes. Mélanger régulièrement

Au Bain-Marie : mettre le sachet fermé dans de l'eau frémissante environ 30 minutes

Carbonades à la Flamande

A la casserole : Vider le sachet dans la casserole et chauffer à feu doux. Mélanger régulièrement jusqu'à obtention de la température souhaitée.

Au four : Mettre dans un plat allant au four, **180°**. Couvrir d'un alu jusqu'à obtention de la température souhaitée.

Au Bain-Marie : mettre le sachet fermé dans de l'eau frémissante jusqu'à obtention de la température souhaitée.

Riz

A la casserole : Mettre un fond d'eau dans la casserole, vider le sachet de riz dessus et chauffer à feu doux. Mélanger régulièrement jusqu'à obtention de la température souhaitée.

Au four : Mettre dans un plat allant au four, **160°**. Couvrir d'un alu jusqu'à obtention de la température souhaitée.

Au Bain-Marie : mettre le sachet fermé dans de l'eau frémissante jusqu'à obtention de la température souhaitée.

Hachis Parmentier

Retirer de l'emballage plastique et /ou retirer le couvercle.

Mettre à four chaud **180°** 25 min la portion, 1h si grand plat

Potée liégeoise

Au four : Mettre dans un plat allant au four, **180°**. Couvrir d'un alu jusqu'à obtention de la température souhaitée.

Au Bain-Marie : mettre le sachet fermé dans de l'eau frémissante jusqu'à obtention de la température souhaitée.

A la casserole (Si pas d'autre possibilité !): Vider le sachet dans la casserole et chauffer à feu doux avec un couvercle ou paier Alu. Mélanger régulièrement et très délicatement jusqu'à obtention de la température souhaitée.

Chicons au Gratins

Retirer de l'emballage plastique et /ou retirer le couvercle.

Mettre à four chaud **180°** 25 min la portion, 1h si grand plat

Purée de pommes de terre

A la casserole : Mettre un fond de lait dans la casserole, vider le sachet dessus et chauffer à feu doux. Mélanger régulièrement jusqu'à obtention de la température souhaitée.

Au four : Mettre dans un plat allant au four, **160°**. Couvrir d'un alu jusqu'à obtention de la température souhaitée.

Au Bain-Marie : mettre le sachet fermé dans de l'eau frémissante jusqu'à obtention de la température souhaitée.

www.lesdelicesdubeausite.be

mail : catherine@lesdelicesdubeausite.be

Tél. : 0472 28 71 31

Chili Con Carne – Fajitas

A la casserole : Vider le sachet dans la casserole et chauffer à feu doux. Mélanger régulièrement jusqu'à obtention de la température souhaitée.

Au four : Mettre dans un plat allant au four, **160°** . Couvrir d'un alu jusqu'à obtention de la température souhaitée.

Au Bain-Marie : mettre le sachet fermé dans de l'eau frémissante jusqu'à obtention de la température souhaitée.

Blanquette de veau

A la casserole : Vider le sachet dans la casserole et chauffer à feu doux environ 15-20 minutes. Mélanger régulièrement

Au four : Mettre dans un plat allant au four, **160°** jusqu'à obtention de la température souhaitée. Couvrir d'un alu

Au Bain-Marie : mettre le sachet fermé dans de l'eau frémissante jusqu'à obtention de la température souhaitée.