



Mise en œuvre des plats sous-vide.

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.

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

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 ou Macaronis jambon fromage

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

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

www.lesdelicesdubeausite.be

mail : catherine@lesdelicesdubeausite.be

Tél. : 0472 28 71 31

Chili Con/Sin 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.