



LES PLATS GOURMANDS À EMPORTER

... et les conseils de Nathalie

POUR L'ENSEMBLE DES PLATS

Merci de **NE PAS METTRE AU FOUR** ou au **MICRO-ONDE** les **COUVERCLES** des récipients PYREX !

POUR LES ENTRÉES

CONSIGNE DE SERVICE : mis à part les potages que vous pourrez réchauffer dans une casserole sur un feu doux en remuant de temps en temps, les entrées sont généralement à consommer froide. Toutefois, pensez à les sortir à l'avance de votre réfrigérateur afin de les servir à bonne température car le froid inhibe les saveurs !

Pour le « Flan de sarrasin » (parfois en option en accompagnement d'une entrée comme le saumon fumé), il est préférable de le réchauffer légèrement soit au four micro-ondes pendant 20 secondes, soit dans un four à 170°C pendant 5 min.

POUR LES PLATS

CONSIGNE IMPORTANTE POUR RÉCHAUFFER : penser à bien retirer le couvercle en plastique et recouvrir les récipients d'un papier aluminium, d'une plaque de four.... Puis mettre au four à 170°C pendant 15 à 20 minutes.

La sauce servie à part pourra être réchauffée dans une casserole sur un feu doux en la fouettant régulièrement (sauf pour les vinaigrettes et les pestos qui sont à servir tempérés).

Parfois, vous pourrez adapter le réchauffage de certains accompagnements comme par exemple :

- le boulgour pourra plus facilement être réchauffé au Micro-ondes pendant environ 1 min 30 sec ou bien au bain-marie dans une sauteuse pendant environ 15 à 20 min.
- un gratin de pommes de terre râpées à réchauffer au four à 170°C pendant environ 15 min ou bien au micro-ondes durant 2 à 3 min.
- une compoté de poire à réchauffer à part au four à 170°C en même temps que le plat végétarien..

POUR LES DESSERTS

CONSIGNE DE SERVICE : penser à sortir à l'avance vos plats du réfrigérateur afin de les consommer à bonne température car le froid inhibe les saveurs.

Excellente dégustation et vive la Gourmandise!

Toute l'équipe du Jardin Gourmand