

Cette fiche se base sur l'utilisation d'un four traditionnel réglé en chaleur tournante et préchauffé à la t° indiquée ci-dessous.

Si vous ne disposez pas de la fonction chaleur tournante, appliquez les mêmes instructions mais prolongez le temps de réchauffe de 15'.

"à couvert" signifie recouvert d'une feuille d'aluminium ou du fin carton qui referme nos barquettes en aluminium. "à découvert" signifie l'inverse.

Nous préconisons la plupart du temps une réchauffe à basse t° (85°), à découvert, pendant un long moment. C'est capital pour les préparations que nous avons cuites à basse t° !

Il est indispensable de sortir les préparations du frigo bien avant la réchauffe au four (et de veillez à les déballer). Dans le cas de la réchauffe à basse t°, c'est primordial !

Si vous estimez qu'une préparation comporte un accompagnement délicat (fines pâtes fraîches, julienne de légumes ...) qui risque de désécher pendant la longue réchauffe à basse t°, séparez l'accompagnement dans un autre contenant et réchauffez-le à couvert.

Les sauces servies à part sont à réchauffer dans un petit caquelon à feu doux ou au micro-ondes (max 600 W). Les sauces froides (huiles ...) doivent être sorties du frigo 1 h avant la dégustation.

Veillez à toujours dresser sur un plat de présentation et des assiettes chaudes ou tout du moins tièdes.

Si vous devez réchauffer une préparation à 180° et une autre à 85° et que vous ne disposez que d'un seul four, sachez que le plat pour lequel nous avons indiqué une réchauffe classique à haute température (180°) pourra aussi être réchauffé à basse température (85°). Il conviendra juste de le laisser au four une demi-heure en plus que le temps indiqué, à découvert.

Si vous avez réchauffé une préparation à haute température et que vous devez poursuivre avec une réchauffe à basse température, laissez la porte de votre four ouverte pendant une petite dizaine de minutes pour faire rapidement descendre la température du four.

Si vous placez beaucoup de nourriture dans votre four en une seule fois, veillez à prolonger les temps de réchauffe de 15'.

Si vous congelez certaines de nos préparations, veillez à les sortir du congélateur la veille et à les placer au frigo jusqu'à totale décongélation avant de procéder à une réchauffe.

Tableau indiquant le nombre de minutes que la préparation doit être laissée hors du frigo et ensuite placée dans un four préchauffé à la t° indiquée

	Pas de réchauffe	Hors du frigo avant réchauffe	t° = 85° - à découvert	t° = 120° - à couvert	t° = 180° - à couvert	t° = 180° - à découvert	Friteuse à 170 °	Remarques
A	X	5						
B	X	15						
C	X	30						
D	X	45						
E		90	20					
F		90	30					
G		90	40					
H		90	50					
J		90	60					
K		60		20				
L		60		30				
M		60			10	+ 10		
N		60			15			
O		60			15	+ 3		
P		60			15	+ 5		
Q		60			15	+ 10		
R		60			20			
S		60			25			
T		60				5		
U		60				10		
V		60				15		
W		60				17		Directement déposé sur la grille du four
X		60				20		
Y		60				30		
Z		30					5	Jusqu'à obtention d'une belle coloration