



Trucs et astuces

Préparations froides

Veillez à **sortir vos préparations du frigo au moins une demi-heure avant** de les déguster, à l'exception d'une terrine de foie gras par exemple, pour laquelle une quinzaine de minute devrait suffire.

Préparations chaudes

Les correctes indications de réchauffe vous sont données oralement en magasin. Elles sont également notées sur les emballages.

Cela étant, voici quelques principes de base :

- ▶ La détermination d'un temps de réchauffe dépend du type de four utilisé (qualité, puissance, chaleur statique, chaleur tournante...). C'est pourquoi les temps de réchauffe que nous vous mentionnons doivent être considérés comme une indication (basée sur l'utilisation d'un four traditionnel réglé sur chaleur tournante) ! Il ne vous faut jamais diminuer le temps de réchauffe, par contre, il convient de **tester la température des aliments une fois le temps prescrit écoulé** et de poursuivre quelques minutes supplémentaires si vous l'estimez nécessaire
- ▶ Dans les indications qui vous sont données "**à couvert**" signifie "recouvert d'un papier aluminium" afin de ne pas dessécher le produit; "**à découvert**" signifie "sans papier aluminium". Le carton blanc qui recouvre certains de nos raviens aluminium convient pour la réchauffe "à couvert".
- ▶ Nous vous recommandons vivement l'utilisation d'**un four traditionnel, réglé sur chaleur tournante**. Le micro-ondes peut éventuellement convenir pour les sauces et les accompagnements.
- ▶ Veillez à **sortir vos préparations du frigo au minimum 1h30 avant de les enfourner** afin qu'elles reviennent à température ambiante, sauf indication contraire.
- ▶ Une fois votre four préchauffé, enfournez-y rapidement les plats afin que la température ne diminue pas trop.
- ▶ Toutes nos sauces doivent être chauffées dans un caquelon à feu doux ou éventuellement au micro-ondes. Il n'est pas nécessaire de les porter à ébullition.
- ▶ **Avant de dresser vos assiettes, veillez à les chauffer**. Placer une pile de 6 à 7 assiettes pendant cinq minutes dans un four à micro-ondes à 600 W est une solution facile.
- ▶ Depuis un certain temps nous cuisons de nombreuses viandes à **basse température**. Afin de conserver tout le bénéfice de cette cuisson, une réchauffe à basse température est nécessaire (90° max.). Elle garantira le moelleux et le juteux de nos préparations. Par conséquent, si vous devez réchauffer une préparation à 180° et une autre à 90° 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. Il conviendra juste de le laisser au four une quinzaine de minutes en plus, à découvert. Attention, le contraire n'est pas vrai.