Trucs & astuces

Menu du 6 au 12 septembre

TOUT FRAIS DANS LE BEC



POISSON

Paté au saumon

Réchauffer au four à couvert à 375f de 15 à 20 minutes. Découvrir le pâté et cuir un dernier 5 minutesou jusqu'à ce que la pâte soit légèrement croustillante.
Réchauffer la sauce au micro-onde uelques minutes.



BOEUF

Sauté de boeuf aux mandarines

Réchauffer au four à couvert à 375f de 12 à 15 minutes.



POULET

Burger de poulet à la Jerk

Réchauffer les galettes de poulet au four à 350f ;a couvert de 10 à 12 minutes. Réchauffer la sauce BBQ quelques minutes au micro-onde.
Granir le burger au goût.



PORC

Longe de porc sauce poires et romarin

Réchauffer au four à 350f à couvert de 15 à 20 minutes. Réchauffer la purée de pomme de terre quelques minutes au micro-one.



VÉGÉ

Tofu croustillant miel et moutarde

Réchauffer le tofu et les quartier de pomme de terre au four à découvert à 375f de 15 à 20 minutes.
Sauce froide.



PÂTES

Gnocchis rôtis au pesto et feta

Réchauffer au four à couvert à 375f de 12 à 15 minutes.

Pssst! Tous nos repas se réchauffent très bien au micro-onde.