



Comment préparer mon traiteur “ Vin sur Vin “ ?

Les Terrines :

Les terrines de viande et gibier peuvent se réchauffer sur toast 10 minutes à 100° .
Toaster vos pains ou brioches.

Les sauces et légumes en sauce :

Réchauffer à feu doux dans un poêlon, rectifier l'assaisonnement et la consistance avec de l'eau, du vin, ou de la crème suivant vos préférences.

Les accompagnements, féculents et légumes :

Passer 10” au four préchauffer à 150°, les 2 dernières minutes au grill.

Les poissons :

Passer 10” au four préchauffer à 150°

Les viandes et volaille en sauce :

Passer 15” au four préchauffer à 150°

Les viandes, gibier et volailles cuites en basse T° en sachet :

Chauffer un poêlon d'eau à +/- 60° (généralement position 2)

Mettre le sachet dans l'eau 10” à 20” selon l'épaisseur de la préparation

Si la préparation a été saisie, l'idéal est de la passer dans un beurre bien chaud quelques secondes.

Petit truc de grand chef, un beurre est bien chaud quand sa mousse est complètement retombée juste avant de devenir “ Noisette “

Les feuilletés aux pommes :

Passer 10” au four préchauffer à 150°

Les Moelleux au chocolat :

Enfourner 16 minutes dans le four préchauffé à 180°C

PS: Le four toujours à chaleur tournante.