

INSTRUCTIONS POUR LA RECHAUFFE ET LE DRESSAGE

QUELQUES CONSEILS IMPORTANTS !

- 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 mentionnés ci-dessous doivent être considérés comme une indication (basée sur l'utilisation d'un four traditionnel réglé sur chaleur tournante) ! Il ne vous faudra jamais diminuer le temps de réchauffe, par contre, il conviendra de tester la température des aliments une fois le temps prescrit écoulé et de poursuivre quelques minutes supplémentaires si vous l'estimez nécessaire. Considérez aussi que lorsque votre four est comble de marchandise, il convient d'augmenter un peu les temps de réchauffe prescrits.
- 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. Si vous n'avez pas assez de place dans vos fours, sachez que certains accompagnements comme les chicons, purées, ... peuvent aussi être réchauffés en casseroles, à feu très doux, à couvert ET sous surveillance !!!
- La plupart de nos préparations sont cuisinées à basse température. Afin de conserver tout le bénéfice de cette cuisson, une réchauffe à basse température (max 85°) est INDISPENSABLE. Dès lors, 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 cinq minutes pour faire rapidement descendre la température du four et poursuivre ensuite avec votre réchauffe à basse t°.
- Veillez à sortir nos 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 sans être portées à ébullition.
- Dresser absolument sur assiettes chaudes !!! Avant de dresser vos assiettes, veillez à les chauffer, par exemple, en les plaçant, en une pile, 5 minutes dans un four micro-ondes à 600 W.
- Dans les indications qui suivent, "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 nos raviers alu convient pour la réchauffe "à couvert".

LES FINGER FOOD FROIDS

Spirale de cœur de saumon d'Ecosse : A sortir du frigo 30' avant dégustation.

Scampi snacké à la coriandre et sésame : A sortir du frigo 30' avant dégustation.

Cannelloni de Viandes des Grisons : A sortir du frigo 30' avant dégustation.

Mozzarella di bufala et duo de tomates : A sortir du frigo 30' avant dégustation.

ENTREES FROIDES

Aiguillettes de cœur de saumon d'Ecosse, légèrement fumé, fleurette à l'aneth : A sortir du frigo 15' avant dégustation.

Grosses crevettes sauvages confites à l'huile d'olive, tian de patates douces et variation d'agrumes, émulsion de jus de crustacés et agrumes : A sortir du frigo 30' avant dégustation. Poser délicatement la composition au centre de l'assiette en vous aidant d'une palette ou pelle à tarte. Sauez par-dessus avec l'émulsion de jus de crustacés, préalablement bien mélangée.

Terrine de foie gras de canard : A sortir du frigo à la dernière minute.

ENTREES CHAUDES

Noix de Saint-Jacques de Dieppe grillées, velouté de potiron au lait de coco, croquant de pain d'épices et noix de pécan

Sortez la préparation du frigo 01:30 avant la réchauffe.

Four préchauffé à 85°, chaleur tournante. Noix de Saint-Jacques : 30' à découvert. Velouté : dans un caquelon ou casserole.

Dressage dans des assiettes creuses. Répartissez le velouté équitablement entre toutes les assiettes, déposer 4 noix de Saint-Jacques par-dessus, saupoudrez de croûtons de pain d'épices et d'éclats de noix de pécan.

Lasagnette de homard et petits légumes parfumés au thym

Sortez la préparation du frigo 01:30 avant la réchauffe. Four préchauffé à 150°, chaleur tournante, 15' à couvert, ensuite 3' à découvert. Sauce à part, dans un caquelon. OU réchauffe à basse température, four préchauffé à 85°, chaleur tournante, 40' à découvert.

Dressage : Déposez la lasagnette à l'aide d'une spatule ou pelle à tarte au centre de l'assiette, sauez légèrement par dessus.

PLATS

Ballottine de poule de Challans farcies aux morilles, sauce Fine Champagne aux morilles, tombée de poireaux relevée de Pancetta fumée, jeunes carottes glacées et chou Romanesco, écrasé de pomme de terre comme un Dauphinois

Sortez la préparation du frigo 02:00 avant la réchauffe. Four préchauffé à 85°, chaleur tournante.

Ballottine de poule : 50' à découvert. Tombée de poireaux, carottes et Romanesco : 60' à couvert.

Ecrasé de pomme de terre : minimum 60' à découvert. Sauce à part, dans un caquelon.

Dressage : Sur le bas de l'assiette, placez la tombée de poireaux, étalez-la légèrement et déposez-y dessus deux ou trois morceaux de poule. Sauez par-dessus.

Dans le haut de l'assiette, placer le « dauphinois », le chou romanesco et les carottes. Conseil : ne servez que deux morceaux de poule et gardez le troisième au four à 60° pour une repasse. Mais veillez à garder un peu de sauce ...

Filet de biche cuit à basse t°, sauce poivrade relevée de cacao et jus de cassis, betterave Chioggia confite au four, chiconnette braisée, purée de rave et châtaigne, quartiers de kaki pomme glacés au thym

Sortez la préparation du frigo 2:00 avant la réchauffe. Four préchauffé à 85° (impératif !!), chaleur tournante.

Betterave et chiconnette braisée : 60' à découvert. Quartiers de kaki : 30' à découvert. Purée de rave et châtaigne : dans un caquelon, à feu doux ou au micro-ondes !!

Filet de biche - portion individuelle : 50' à découvert.

Filet de biche - filet entier : 60' à découvert (voire 65' à 70' si le four est comble de marchandises).

Après réchauffe, découpez le filet en tranches d'une épaisseur de +/- 1,5 cm d'épaisseur. Servez-en trois par personne et gardez au chaud à 60° le morceau de filet restant pour la repasse.

Sauce à part, dans un caquelon

Dressage : Sur le haut de l'assiette, placez les quartiers de betterave, la chiconnette et les deux quartiers de kaki. Dans le bas de l'assiette, déposez une belle cuiller de purée. Avec le dos de la cuiller, étalez-la légèrement Déposez-y dessus les médaillons de biche et sauez délicatement le bas de l'assiette et les médaillons de filet de biche.

Pintade des Landes farcie

Sortez la pintade du frigo 03:00 avant la réchauffe.

A froid, découpez délicatement une tranche par personne d'une épaisseur d'un peu plus d'un centimètre (découpez légèrement de biais, de gauche à droite). Recomposez la pintade en rassemblant les tranches côté à côté. Placez-la dans un joli plat en porcelaine ou un Pyrex et enfournez-la à découvert pendant minimum 60' dans un four préchauffé à 85°, chaleur tournante.

Sauce : dans un caquelon

Une fois chaude, nappez-la de sauce bien chaude, présentez-la à vos invités et servez. Placez une saucière à table avec le restant de sauce. La partie de pintade non découpée peut être placée au four jusqu'à la repasse en diminuant la t° du four à 65°.

Autre formule : vous pouvez réchauffer votre pintade entière pour pouvoir la présenter entière à vos invités et la trancher devant eux. Réchauffez-la alors pendant min. 01:40 à 85°, à découvert. Découpez-la ensuite et nappez les tranches de sauce chaude. Réservez la partie non tranchée au four pour la repasse en baissant la t° à 60°.

Accompagnements de la pintade (chiconnettes, purée de rave et pomme « bouchon »)

• Chicons et pomme « bouchon » :

- ✓ 30' à couvert avec un four à +/- 150°
- ✓ 60' à couvert avec un four à 85°
- ✓ 3' au micro-ondes à max. 450 W
- ✓

• Purée de rave :

- ✓ Dans une casserole à feu doux et sous surveillance. Si elle dessèche et devient une peu trop compacte, ajoutez-y un trait d'eau et fouettez-là vivement.
- ✓ 3' à 4' au micro-ondes à max. 450 W