Préparation

Soupe

1. Versez la soupe dans une casserole et réchauffez-la à feu moyen jusqu'à ce qu'elle frémisse à peine.
2. Remuez régulièrement afin d'éviter qu'elle brûle.

Entrée

1. Recouvrez les petits plats d'aluminium afin qu'ils ne s'assèchent pas.
2. Réchauffez-les au four à 160 °C pendant 15 à 20 minutes.

Découvrez nos conseils de dressage

Plat principal

1. Préchauffez le four à 180 °C

2. Déposez les préparations dans un plat à four et recouvrez d'aluminium pour que les aliments restent tendres.

3. Glissez votre plat au four, diminuez la température à 160 °C et réchauffez au moins 30 minutes.

Conseil Si vous réchauffez le plat pour plus de 6 personnes, ajoutez ± 10 min au minuteur. La température du four diminue rapidement lorsque trop d'aliments froids sont réchauffés en même temps.

Comment vérifier si mon plat est chaud à cœur ?

1. À l'aide d'une fourchette, piquez assez profondément la partie la plus épaisse de votre pièce principale.

2. Si la fourchette vous semble assez chaude, c'est que votre plat est prêt.

3. Sinon, glissez à nouveau votre plat pendant 5 minutes au four puis vérifiez de la même manière.

4. Répétez jusqu'à ce que la fourchette soit assez chaude.

