



Retrouvez plus d'infos sur www.traditionsarthoise.fr ou @Facebook

Conseils de préparation à réchauffer

Plat	A griller ou à poêler	Température °C	Temps	Conseils
Apéritif				
Petits fours, mini bouchées, muffin	Au four	180	5 min	
Entrées chaudes				
Coquilles St Jacques, Coquille églefin/joue sandre, Croustillant, Bouchées, Briochin boudin blanc pommes	Au four	160	10 + 15 min	10 min à découvert puis 15 avec papier alu
Escargots	Au four	180	25 min	Bien les serrer dans le plat, beurre vers le haut (sur du gros sel)
Aumônière de noix de st jacques, Aumônière de cabillaud	Au four	150	30 min	20 min couvert d'un papier alu, 10 min sans
Poissons				
Poissons	Au four	140 à 160	30 à 40 min	Dans la barquette alu couvert avec alu
Cassolette de noix de st jacques, Cassolette de rouget	Au four	150	30 à 40 min	Dans la cassolette avec papier alu
Viandes, volailles, gibiers				
Viande blanche et volaille, moelleux et pavé de chapon, dinde, mitonné de ris de veau	Au four	140 à 160	30 à 40 min	Dans la barquette alu couvert avec alu
Pavé filet de canard, chevreuil, rôti cerf, aiguillette poulet, filet poulet, suprême pintade	Au four	160	20 à 30 min	Dans la barquette alu couvert avec alu
Estouffade de cerf	Au four ou cocotte	160	20 à 30 min	Dans la barquette alu couvert avec alu
Accompagnements				
Sauce	Casserole ou micro- onde	Feu/puissance moyen(ne)	2 à 10 min	Suivant quantité
Pomme de terre grenailles, Poêlées, fagots d'haricots,	Au four ou sauteuse	Feu/puissance moyen(ne)	20 min	Réchauffez dans la barquette alu puis démoulez pour servir
Gratin, écrasé de pommes de terre morilles, timbale camarguaise,	Au four	160	30 à 40 min	Réchauffez dans la barquette alu puis démoulez pour servir
Tomate provençale épices Noël, Pommes duchesses	Au four	160	15 min	Dans la barquette alu couvert avec alu
Pressé de carotte, pomme gelée coing, pommes dauphines	Au four	160	20 à 30 min	Réchauffez dans la barquette alu puis démoulez pour servir

Conseils de préparation à cuire

Pavé de bœuf/ Autruche, biche et tournedos	Poêle	A feu vif	2 à 4 min	
Rôti de bœuf/de biche,	Au four	200	15 à 20 min/kg	1,5kg = 25-30 min
Côte de bœuf	Au four	Four ou cheminée	15 à 20 mn	Badigeonnez d'huile d'olive avec des herbes de Provence et laissez mariner 3h. Faire cuire 5mn de chaque côté pendant 15 à 20 mn à four chaud ou à la cheminée, laissez reposer.
Rôti de chevreuil/de sanglier, gigot impérial	Au four	180	30 à 40 min/kg	1,5kg = 45 à 60 min
Poularde, chapon de pintade	Au four	160	120 min	Arrosez la viande copieusement régulièrement
Pintade, Poulet	Au four	180	90 min à 120 min	
Dinde, chapon, oie	Au four	160	150 à 170 min	Arrosez la viande copieusement régulièrement
Gigot entier	Au four	200	50 à 60 min	Arrosez la viande copieusement régulièrement
Rôti de veau, orloff, rôti de porc	Au four ou en cocotte	160 ou feu moyen	75 min	
Filet de canard farci, filet mignon farci	Au four ou en cocotte	160 ou feu moyen	60 min	Faire cuire la veille et découper froid pour avoir de plus belles tranches. Réchauffer au four avec un peu de sauce à 150°C pendant 30 min.
Pintade/canette farcie, rôti de chapon farci	Au four ou en Cocotte	160 ou feu moyen	80 min pour 1kg600	Faire cuire la veille et découper froid pour avoir de plus belles tranches. Réchauffer au four avec un peu de sauce à 150°C pendant 30 min.
Papillote de jambon de porc	Au four ou en Cocotte	160 /180°C	45 à 55mn	Dans un plat avec un verre d'eau, Récupérer votre jus de cuisson et votre sauce est toute prête !!!



**Toute l'équipe de Tradition Sarthoise vous souhaite
d'excellentes fêtes de fin d'année !!**