

La box Fête des Mères

Par ce que....

Merci de préchauffer votre four à 180° en chaleur tournante. Les contenants sont prévus pour être réchauffés.

- A Panna cotta de crabe
- B Asperges vertes, agrumes, noisettes
- C Magret de canard fumé et foie gras en rouleau de printemps
- D Filet d espadon grillé, concassé de tomate aux olives et gremolata **8/10' à 180°**
- E Asperges à la flamande **6/7 ' à 180°**
- F Daurade en cuisson lente, fenouil, pistache et orange **10/12' 180°**
- G Poulet aux morilles **10/12 ' 180°**
- H Irrésistible fraise, rhubarbe, amande

Menu Fête des Mères

Panna cotta de crabe, asperges vertes, agrumes, noisettes

Ou

Magret de canard fumé et foie gras en rouleau de printemps

—

Filet d espadon grillé,

concassé de tomate aux olives et gremolata

Réserver la gremolata, placer la barquette au four sans film +/- 12/15' à 180°

Ou

Asperges à la flamande

Retirer le film et enfourner pour 10/12'

—

Filet de daurade en cuisson lente, fenouil, pistache et orange

Retirer le film et enfourner pour 12/15', et les accompagnements 15/20'

Ou

Suprême de poulet jaune aux morilles, jardin polychrome

Retirer le film et enfourner pour 12/15', faire chauffer la sauce au bain-marie +/- 15'

—

Irrésistible .. Fraise, rhubarbe, amande