

MENU

fête des mères

INSTRUCTIONS DE RÉCHAUFFE ET DRESSAGE

Veillez à sortir vos plats du frigo 30 minutes avant la réchauffe et préchauffez votre four à 180°

ENTRÉES



Cannelloni de saumon fumé d'Écosse à la chair de crabe, ricotta, tomates confites, pickles de légumes, sauce aigrelette

Tenir au frais jusqu'au dernier moment



Demi homard 500/600g gratiné au beurre d'herbes fines et épices

12 à 14 minutes au four à 180° à découvert

PLATS



Filet de coucou de Malines sauce Macvin, croquettes de cuisses de volaille aux champignons, millefeuille de pommes de terre

12 à 14 minutes au four à 180° à découvert



Cœur de cabillaud mariné, cuit lentement au four, fraîcheur de quinoa aux herbes et grenade, vinaigrette d'agrumes et gingembre

Cabillaud :

12 à 15 minutes à 180° en perçant le couvercle.

Disposez le quinoa dans le fond de l'assiette.

Assaisonnez la salade avec un peu de vinaigrette, sel, poivre. Posez sur le poisson et ajoutez les germes.

DIFALUX VOUS SOUHAITE UNE BONNE FÊTE DES MÈRES !