



Roulade de dinde farcie



Trio de feuilletés

- Disposez les feuilletés dans un plat allant au four et glissez-les dans le four préchauffé à 180 °C pendant 8 minutes.

Crème d'asperges

- Versez la soupe dans une casserole, faites-la chauffer à feu moyen et remuez régulièrement afin d'éviter qu'elle ne brûle. Éteignez le feu juste avant qu'elle ne commence à bouillir.

Conseil : dans l'assiette, garnissez la soupe de persil ou de ciboulette ciselée.

Croquettes au fromage

- Faites frire les croquettes au fromage dans l'huile à 175 °C pendant 4 minutes. Une fois cuites, laissez-les reposer sur du papier essuie-tout avant de servir.

Conseil : garnissez l'assiette de persil frit et d'un quartier de citron..

Marche à suivre : rincez le persil, puis séchez-le bien à l'aide d'une serviette. Faites frire le persil très brièvement à 180 °C et égouttez-le sur du papier essuie-tout.



Roulade de dinde farcie

sauce au cognac, chicons, chutney pommes-aireselles et gratin dauphinois

- Préchauffez le four à 180 °C.
- Placez les préparations dans un plat allant au four et recouvrez d'aluminium afin d'éviter qu'elles ne s'assèchent.
- Abaissez la température du four à 160 °C avant d'y glisser les préparations.
 - Glissez toutes les préparations dans le four pendant 25 minutes.

Conseil : si vous prévoyez un repas pour plus de 6 personnes, ajoutez 10 minutes au temps de cuisson.



Comment vérifier si mon plat est bien chaud ?

- Piquez dans votre pièce principale à l'aide une fourchette.
- Comptez jusqu'à 3 et portez la fourchette à votre bouche avec précaution.
- Si la fourchette vous semble assez chaude, c'est que votre plat est prêt.
- Sinon, glissez à nouveau votre plat pendant 5 minutes au four puis vérifiez de la même manière.
- Répétez jusqu'à ce que la fourchette soit assez chaude.



Bon appétit !



Saumon



Trio de feuilletés

- Disposez les feuilletés dans un plat allant au four et glissez-les dans le four préchauffé à 180 °C pendant 8 minutes.

Velouté de poireaux aux Saint-Jacques

- Versez la soupe dans une casserole, faites-la chauffer à feu moyen et remuez régulièrement afin d'éviter qu'elle ne brûle. Éteignez le feu juste avant qu'elle ne commence à bouillir.
Conseil : dans l'assiette, garnissez le velouté de persil ou de ciboulette ciselée.

Cassolette de scampis et Saint-Jacques

- Préchauffez le four à 180 °C.
- Recouvrez les plats d'aluminium afin d'éviter qu'ils ne s'assèchent. Abaissez la température du four à 160 °C et réchauffez les cassolettes pendant 15 à 20 minutes.

Saumon

sauce à l'aneth, mélange de légumes (chou-fleur, carotte et brocoli) et pommes duchesse

- Préchauffez le four à 180 °C.
- Placez les préparations dans un plat allant au four et recouvrez d'aluminium afin d'éviter qu'elles ne s'assèchent.
 - Abaissez la température du four à 160 °C et glissez-y toutes les préparations pendant 25 minutes.

Conseil : si vous prévoyez un repas pour plus de 6 personnes, ajoutez 10 minutes au temps de cuisson.

Lorsque toutes les préparations sont assez chaudes, retirez-les du four et laissez-les reposer quelques instants avec l'aluminium par-dessus. Retirez l'aluminium des pommes duchesse et faites-les cuire encore 5 minutes sous le grill afin qu'elles soient bien croustillantes.



Comment vérifier si mon plat est bien chaud ?

- Piquez dans votre pièce principale à l'aide d'une fourchette.
- Comptez jusqu'à 3 et portez la fourchette à votre bouche avec précaution.
- Si la fourchette vous semble assez chaude, c'est que votre plat est prêt.
 - Sinon, glissez à nouveau votre plat pendant 5 minutes au four puis vérifiez de la même manière.
- Répétez jusqu'à ce que la fourchette soit assez chaude.

Bon appétit !

Trio de feuilletés

- Disposez les feuilletés dans un plat allant au four et glissez-les dans le four préchauffé à 180 °C pendant 8 minutes.

Velouté de poireaux aux Saint-Jacques

- Versez la soupe dans une casserole, faites-la chauffer à feu moyen et remuez régulièrement afin d'éviter qu'elle ne brûle. Éteignez le feu juste avant qu'elle ne commence à bouillir.

Conseil : dans l'assiette, garnissez le velouté de persil ou de ciboulette ciselée.

Croquettes aux crevettes

- Faites frire les croquettes aux crevettes dans l'huile à 175 °C pendant 4 minutes. Une fois cuites, laissez-les reposer sur du papier essuie-tout avant de servir.

Conseil : garnissez l'assiette de persil frit et d'un quartier de citron.

Marche à suivre : rincez le persil, puis séchez-le bien à l'aide d'une serviette. Faites frire le persil très brièvement à 180 °C et égouttez-le sur du papier essuie-tout.

Rôti de chevreuil

sauce grand veneur, chicons, chutney pommes-aires et croquettes de pommes de terre fraîches

- Préchauffez le four à 180 °C.
 - Placez les préparations dans un plat allant au four et recouvrez d'aluminium afin d'éviter qu'elles ne s'assèchent.
 - Abaissez la température du four à 160 °C avant d'y glisser les préparations.
 - Glissez toutes les préparations dans le four pendant 25 minutes.
- Conseil :** si vous prévoyez un repas pour plus de 6 personnes, ajoutez 10 minutes au temps de cuisson.
- Lorsque toutes les préparations sont assez chaudes, retirez-les du four et laissez-les reposer quelques instants avec l'aluminium par-dessus.
 - Entre-temps, faites frire les croquettes fraîches dans l'huile à 175 °C pendant ± 4 minutes.

Comment vérifier si mon plat est bien chaud ?

- Piquez dans votre pièce principale à l'aide une fourchette.
- Comptez jusqu'à 3 et portez la fourchette à votre bouche avec précaution.
- Si la fourchette vous semble assez chaude, c'est que votre plat est prêt.
- Sinon, glissez à nouveau votre plat pendant 5 minutes au four puis vérifiez de la même manière.
- Répétez jusqu'à ce que la fourchette soit assez chaude.

Bon appétit !



Spar,
le goût
de la *fête!*

