



Le Rive Gauche

Restaurant - Hôtel



# Nos **CONSEILS** *de réchauffe*

## *Épicurien : Le vol au vent*

Plonger la poche de garniture dans de l'eau frémissante pendant 8 à 10 minutes.  
Ouvrir la poche et la verser sur le vol au vent.

## *Découverte : Oeuf en meurette*

Pour la réchauffe des oeufs en meurette, le Chef préconise :

5 minutes au four à 150°C sans le couvercle (attention dégustez l'entrée de suite après cuisson) **OU** 1 minute au micro-ondes avec le couvercle (indications pour un micro-ondes de 800 Watts)

## *Découverte et Épicurien : plat (poisson et viande)*

Réchauffer 10 à 12 minutes au four traditionnel, chaleur tournante ou normal à 170°C **OU** au micro-ondes pendant 1m30 à 2 minutes, à puissance moyenne  
Pour la sauce, faire chauffer dans une casserole ou au bain marie à feu très doux

***Bonne dégustation !***