

## NOS CONSEILS DE REMISE EN TEMPÉRATURE POUR UN REPAS RÉUSSI

POUR TOUTES LES REMISES EN TEMPÉRATURE,  
METTRE 1 CM D'EAU DANS VOTRE LECHEFRITE  
AU BAS DE VOTRE FOUR

### REMISE EN TEMPÉRATURE DES POISSONS CUISINÉS

Pour les portions individuelles : 15 minutes dans un four à 140° / Th5

Pour les grandes barquettes : 40 minutes dans un four à 140° / Th5

### REMISE EN TEMPÉRATURE DES VIANDES CUISINÉES

Pour les portions individuelles : 20 minutes dans un four à 145° / Th5

Pour les grandes barquettes : 45 minutes dans un four à 145° / Th5

### REMISE EN TEMPÉRATURE DES BAECKEOFES

1h15' à 1h30' dans un four à 160° / Th6

### REMISE EN TEMPÉRATURE DES PRODUITS EN CROUTE

Pour les portions individuelles : 35 minutes dans un four à 150° / Th5

Pour les grandes barquettes : 50 minutes dans un four à 150° / Th5

## ATTENTION!!

LE JAMBON EN CROÛTE EST PRÉTRANCHÉ. ENLEVEZ  
LE COUVERCLE ET SERVEZ LES TRANCHES. NE  
SURTOUT PAS LE COUPER DE HAUT EN BAS !!

