



Conseils pour chauffer vos plats



Ces conseils sont donnés à titre indicatif. Selon le modèle de votre four, les temps et températures peuvent varier.
Pensez à surveiller vos plats. Pour tous les plats, préchauffez votre four à 180-200°C (chaleur tournante)

Légende : ● Charcuteries et entrées – ● Poissons – ● Viandes – ● Légumes

Enfourner à 170°C
pendant 20-25 minutes environ

- Cassolette fruits de mer
- Coque Saint Michel aux noix de Saint Jacques
- Coquille Saint Jacques
- Croustade aux escargots
- Feuilleté *escargots, grenouilles, jambon morilles, ris de veau aux morilles*
- Feuilleté saumon dorade sauce choron
- Feuilletés apéritifs **(10 minutes)**
- Montgolfière de rouget sauce armoricaine
- Tarte aux morilles

Enfourner à 140°C
pendant 35-40 minutes environ

- Demi-langouste sauce armoricaine
- Filet de lotte au Sauternes
- Filet de St Pierre sauce champagne
- Pavé de sandre sauce Champagne
- Pavé de saumon sauce à l'oseille

Laisser la viande à température ambiante puis enfourner à 140°C
pendant 10 minutes environ

- Pavé charolais sauce Périgueux (possibilité de passer les pavés à la poêle)

Enfourner à 160°C/170°C
pendant 10-15 minutes environ

- Douzaine d'escargots
- Fagot d'asperges

Enfourner à 140°C
pendant 50-60 minutes environ

- Caille désossée farcie sauce foie gras
- Civet de sanglier sauce poivre vert
- Cuisse de canard confit dans son jus
- Cuisse de chapon parfumée foie gras
- Cuissot de chevreuil sauce grand veneur
- Filet de canard confit sauce morilles
- Ris de veau sauce morilles
- Suprême de pintade sauce aux cèpes
- Suprême de poulet sauce aux morilles

Enfourner à 160°C
pendant 30-35 minutes environ

- Champignons persillés ou à la crème
- Marrons au jus
- Pomme confite garnie de gelée de groseilles

Enfourner à 160°C
pendant 30-35 minutes environ
au bain marie

- Fondant de pommes de terre aux cèpes
- Millefeuille de pommes de terre aux morilles
- Soufflé de potimarron aux éclats de châtaignes

Enfourner à 160°C
pendant 50-60 minutes environ

- Gratin dauphinois
- Gratin forestier
- Risotto aux champignons et parmesan



Jean-Yves Demont et toute son équipe vous souhaitent de belles fêtes de fin d'année !