

BOÎTE FESTIVE

BOEUF WELLINGTON

AVANT D'ENTREPRENDRE TOUTE MANIPULATION, NOUS VOUS
SUGGÉRONS DE PRENDRE CONNAISSANCE DE LA MARCHÉ
À SUIVRE COMPLÈTE POUR CHACUN DES ITEMS CHOISIS

ENTRÉE

POTAGE SAINT-GERMAIN

- Réchauffer la soupe dans une casserole à feu moyen en remuant occasionnellement.
- Les lardons peuvent être réchauffés au four en quelques minutes ou tout simplement au micro-ondes en 30 secondes, selon la puissance de votre appareil.
- Couronner la soupe des croûtons et lardons avant de servir.

PLAT PRINCIPAL

BOEUF WELLINGTON

- Préchauffer le four à 400°F*.
- Lorsque le four atteint sa température, retirer le couvercle de plastique et enfourner le bœuf dans son contenant en aluminium.
- Laisser cuire entre 30 à 40 minutes ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 115°F au centre (que vous aillez pris 2, 4, 6 ou 8 portions, le temps de cuisson reste le même).
- Lorsque le bœuf Wellington est prêt, retirer du four, puis laisser reposer 10 à 15 minutes.**
- Pendant l'attente, enfourner le contenant de légumes et pommes de terre. Nous conseillons environ 5 minutes.
- À l'aide d'un couteau dentelé, bien tranchant, diviser en portions égales.
- Montez vos assiettes avec une part de bœuf Wellington, les pommes de terre et les légumes, terminer avec un trait de sauce au brandy. Déguster!

* MALGRÉ LA CROYANCE POPULAIRE, TOUS LES FOURS NE CHAUFFENT PAS DE LA MÊME FAÇON. NOTRE CHEF VOUS RECOMMANDE D'UTILISER UN THERMOMÈTRE À CUISSON POUR UN RÉSULTAT OPTIMAL.

** LE REPOS DU WELLINGTON EST UNE ÉTAPE CRUCIALE QUI PERMET AUX JUS DE LA VIANDE DE SE REDISTRIBUER ET VOUS ASSURERA UNE SAVEUR INCOMPARABLE. PENDANT CE TEMPS, LA TEMPÉRATURE CONTINUERA DE MONTER D'ENVIRON 10°F À L'INTÉRIEUR ET VOUS DONNERA UNE CUISSON MEDIUM-SAIGNANTE.

DESSERT

STICKY TOFFEE PUDDING

- Préchauffer le four à 350°F.
- Enfourner le dessert, directement dans son contenant, de 20 à 25 minutes. Vérifier la cuisson en insérant un cure-dent au centre. S'il ressort propre: le dessert est prêt! Laisser reposer 5 minutes avant de servir.

**PARTAGEZ AVEC NOUS
VOS PLUS BELLES PHOTOS!**

 @LONDON_JACKQC  @LONDONJACKQC

EXTRAS & À-CÔTÉS

POT PIE À L'INDIENNE

- Retirer le couvercle et cuire directement dans son plat à 400°F pendant 10 à 12 minutes.

BRIE FONDANT À L'ITALIENNE

- Retirer le couvercle et cuire directement dans son plat à 400°F pendant 10 à 12 minutes.
- Garnir de roquette et d'huile d'olive et servir avec les croûtons.

TATAKI DE THON

- Dresser dans une assiette avec la sauce ponzu.

PATATES GARNIES

- Réchauffer à 400°F pendant 6 à 8 minutes. Ajouter les garnitures au moment de servir.

BEIGNETS DE CHEESECAKE

- Pour rendre les beignets fondants, enfourner 3 minutes à 350°F. Servir avec la confiture aux petits fruits.