boîte festive

PRÉSENTÉ PAR · LONDON JACK ·

BOEUF WELLINGTON

Avant d'entreprendre toute manipulation, nous vous suggérons de prendre connaissance de la marche à suivre complète pour chacun des items choisis

entrée

POTAGE PARMENTIER

1. Dans une casserole de taille appropriée, porter le potage à ébullition, puis laisser frémir pendant 2 minutes.
2. Répartir le potage dans des assiettes, selon le nombre de convives.
3. Garnir de sauce vierge, de lardons fumés et de fines herbes.

plat principal

BOEUF WELLINGTON

1. Porter une grande marmite d'eau à ébullition, puis éteindre le feu. Cette marmite servira à l'étape 7 pour réchauffer les accompagnements.
2. S'assurer que le bœuf soit bien froid (il devrait être au réfrigérateur depuis au moins deux heures).
3. Préchauffer le four à 400°F (en mode convection)[1].
4. Retirer le couvercle de plastique et enfourner le bœuf dans son contenant en aluminium, selon les temps de cuisson suivants, en n'oubliant pas de tourner le bœuf de 180° à la mi-cuisson.

NOMBRE DE PORTIONS	TEMPS DE CUISSON
2 personnes	22 minutes
4 personnes	26 minutes
5 personnes	30 minutes
8 personnes	34 minutes

5. Lorsque le bœuf Wellington est prêt, retirer le bœuf du four, puis **laisser reposer sur le comptoir pendant un temps équivalent à celui de la cuisson**.[2]
6. Pour s'assurer que le bœuf Wellington soit bien chaud pour le service, réchauffer à 400°F (convection) selon les temps suivants :

NOMBRE DE PORTIONS	TEMPS DE RÉCHAUD
2 personnes	3 minutes
4 personnes	5 minutes
5 personnes	8 minutes
8 personnes	10 minutes

7. Pendant le temps de réchaud, porter de nouveau à ébullition l'eau de la marmite préalablement chauffée, puis y plonger les légumes, la purée et la sauce. Réduire à feu doux et réchauffer pendant 5 minutes.
8. À l'aide d'un couteau dentelé bien tranchant, diviser en portions égales. Monter les assiettes avec une part de bœuf Wellington, la purée et les légumes. Terminer avec un trait de sauce et déguster.

dessert

TARTE AU CHOCOLAT

1. Avant de manger votre plat principal, sortez la tarte du réfrigérateur et laissez-la sur le comptoir pour qu'elle ait le temps de revenir à température ambiante. Elle sera alors prête à être dégustée !

extras & à-côtés

MAC 'N' CHEESE AUX LARDONS

1. Réchauffer de 10 à 12 minutes dans un four préchauffé à 400°F, puis terminer la coloration du gratin à broil quelques secondes pour un résultat optimal.

[1] **Notre chef vous recommande d'utiliser le mode convection de votre four pour un résultat optimal. Si vous n'avez pas de four à convection, il se peut que vous deviez ajouter 3 à 4 minutes de cuisson. Fiez-vous à la coloration de la pâte. Pour un résultat impeccable, utilisez un thermomètre à cuisson et arrêtez la cuisson lorsque le bœuf atteint une température à cœur de 30°c (86°F).**

[2] **Le repos du Wellington est essentiel : il permet aux jus de se redistribuer pour une texture parfaite et une saveur incomparable. Ne sautez pas cette étape ! Les bonnes choses prennent du temps.**

boîte festive

PRÉSENTÉ PAR · LONDON JACK

BOEUF WELLINGTON

Avant d'entreprendre toute manipulation, nous vous suggérons de prendre connaissance de la marche à suivre complète pour chacun des items choisis

extras & à-côtés

GRATIN DE POMMES DE TERRE À LA TRUFFE

1. Réchauffer de 10 à 12 minutes dans un four préchauffé à 400°F.

extras & à-côtés

PÂTÉ À LA VIANDE À L'ANCIENNE

1. Pour obtenir une belle dorure, utiliser un pinceau pour badigeonner un jaune d'œuf sur le dessus du pâté.
2. Réchauffer de 10 à 12 minutes dans un four préchauffé à 400°F.
3. Pour un résultat optimal, retirer le pâté de son assiette d'aluminium à la mi-cuisson et terminer la cuisson sur une plaque recouverte de papier parchemin.

extras & à-côtés

CONFITURE DE CANNEBERGE

1. Servir tel quel pour sublimer votre bœuf Wellington.

extras & à-côtés

BEIGNETS DE CHEESECAKE

1. Pour des beignets fondants, réchauffer pendant 3 minutes dans un four préchauffé à 350°F, puis décorer avec la garniture.

Nous vous remercions d'avoir choisi la boîte festive Bœuf Wellington et espérons que vous vous régalerez !

Partagez nous votre tablée !

@london_jackqc @londonjackqc