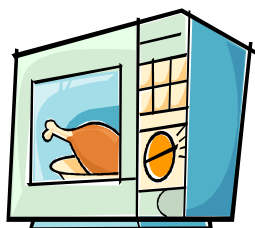


## GUIDE PRATIQUE : REMISE EN TEMPERATURE

### Comment faire pour réchauffer vos plats ?

Voici quelques conseils que je vous propose pour réchauffer vos plats tout en conservant la qualité des produits : (Attention, il s'agit de réchauffer les plats et non de les cuire à nouveau).



#### Au four à micro-ondes

**Ce mode de réchauffage est à privilégier car il est très rapide et il évite le dessèchement des aliments.**

Enlever totalement le film plastique qui recouvre la barquette.

Pour les féculents, je vous conseille d'ajouter une cuillère à soupe d'eau afin de réhydrater le produit.

Disposer la barquette dans le four à micro-ondes et faire réchauffer selon le tableau suivant :

PUISSANCE DU FOUR A MICRO-ONDES	TEMPS DE RECHAUFFAGE
DE 500 A 600 W	3 à 4 MINUTES
DE 600 A 700 W	3 MINUTES
DE 800 ET PLUS	1.30 MINUTES

*Nota : pour connaître la puissance restituée de votre four à micro-ondes, vous pouvez vous rapporter à la notice d'utilisation de votre appareil ou regarder au dos de celui-ci.*



#### A la poêle ou à la casserole

Attention, le réchauffage doit être fait à feu très doux (à très basse température).

Vider la barquette dans une poêle ou une casserole.

Recouvrir la poêle ou la casserole avec un couvercle adapté.

Remuer régulièrement. Laisser chauffer quelques minutes à peine.



#### Au bain marie

Plonger la barquette dans de l'eau frémissante (85°) sans retirer le film plastique.

Laisser chauffer pendant 30 à 40 minutes

#### Au four



**Attention il est interdit d'utiliser des fours à gaz pour réchauffer les barquettes.**

Ce mode de réchauffage n'est possible que pour les fours électriques à air pulsé mais reste déconseillé.

Mettre la barquette dans le four. Laisser chauffer pendant 40 minutes à 80°.