

Le Grand Méchant Goût

Comment recréer le restaurant à la maison ?

Le réchauffage des plats

Le bols carton recyclables dans lesquels nous dressons vos plats sont adaptés pour un réchauffage au four traditionnel. Même si vous envisagez de transférer le contenu dans une assiette de service vous pouvez quand même les utiliser pour le réchauffage de la grande majorité de nos plats.

Préchauffez votre four à 160° (thermostat 5) pendant que vous dégustez le plateau de charcuterie que vous n'avez pas oublié de commander !

Enfournez pour 5 à 6 minutes en couvrant si possible avec du papier sulfurisé.

Les burgers

Les burgers sont des cas un peu particuliers car il sera difficile de les réchauffer à coeur entier. Le mieux est de l'ouvrir en deux sur l'assiette de service, de disposer à côté la garniture chaude (pommes grenaille le plus souvent) et de le placer 2 à 3 minutes sous le grill de votre four. Vous disposez ensuite la salade autour et vous servez.

J'ai des burgers et des plats, c'est grave docteur ?

Vous préchauffez votre four à 160° et vous préparez vos burgers comme indiqué ci-dessus.

Quand le four est chaud, vous enfournez vos plats sur une grille en bas du four et vous allumez le grill. 2 minutes plus tard, le grill a commencé à rougir, vous enfournez vos burgers sur une deuxième grille en position haute. 3 minutes plus tard vous sortez tout et vous passez à table.

Les salades composées, les crèmes, les condiments ..

Encore quelques cas particuliers, mais avec un peu de logique, tout trouve une solution, retirez le poulet et le bacon de votre salade Caesar, faites les tiédir légèrement, on vous autorise même le micro-onde, et replacez les sur votre salade.

Il y a une cuillère de pesto, de tapenade ou une crème froide posée sur un plat chaud ? Retirez-la avant de réchauffer et reposez-la sur votre plat sorti du four.

Le dressage des plats

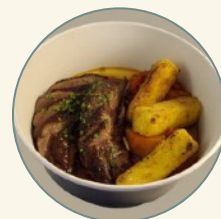
Si vous voulez dresser les plats dans des assiettes, coupez verticalement au ciseaux le bord du bol carton jusqu'en bas pour faire un volet de la largeur de votre spatule de cuisine préférée.

Rabattez ce volet vers le bas et glissez la spatule pour transférer sur une assiette.



Pas de micro-onde

Ce n'est adapté à quasiment aucun réchauffage à part les liquides.



Les bols cartons

Ils résistent à la chaleur (mais pas leurs couvercles) servez-vous d'eux pour le four.



Démontez Remontez

Il faut parfois retirer un élément du plat avant son réchauffage puis le replacer dans l'assiette.