

Instructions

Pâté à la viande :

Congelé : mettre au four à 350F, 45 minutes.

Décongelé : mettre au four à 350F, 30 minutes.

Jambon :

Faire bouillir de l'eau dans un chaudron. Laisser le jambon dans le sac et déposer le sac dans le chaudron d'eau bouillante pendant 20 minutes. Retirer le sac de l'eau et retirer le jambon du sac. Défaire le jambon à la fourchette. Note : vous pouvez ajouter le jambon dans le mélange saucisses/sirop.

Patates rissolées :

Sur une plaque à biscuits, étaler les patates. Ajouter 1 à 2 cuillère à soupe d'huile et mélanger. Réchauffer au four. 350F, 20 à 30 minutes. Remuer à mi-cuisson. Saler au goût.

Soupe aux pois :

Décongeler. Transférer dans un chaudron et réchauffer à feu moyen. Brasser fréquemment. NE PAS BOUILLIR. Ne pas recongeler.

Omelette :

Retirer du sac plastique. Réchauffer au four. 350F, 20 minutes.

Fèves au sirop d'érable :

Décongeler. Transférer dans un chaudron et réchauffer à feu moyen. Brasser fréquemment. NE PAS BOUILLIR. Ne pas recongeler.

Oreilles de criss :

Disperser sur une plaque à biscuits. Réchauffer au four 15 minutes, à 350F.

Saucisses :

Décongeler. Transférer dans un chaudron. Verser du sirop d'érable et l'eau selon les quantités au tableau. Réchauffer à feu moyen. Brasser fréquemment. NE PAS BOUILLIR. Ne pas recongeler.

Crêpes croustillantes :

Décongeler au micro-ondes, 30 secondes par crêpe. Terminer la cuisson au four. 350F, 10 minutes.

Tarte au sirop d'érable :

Décongeler, puis réchauffer au four. 350F, 10 minutes.

Tire d'érable :

IMPORTANT : conserver au congélateur. Sortir 20 minutes avant la consommation. Pour servir sur la neige, réchauffer au micro-ondes 30 secondes. S'il reste de la tire, verser 1c. soupe d'eau froide dans le contenant et remettre au congélateur. Pour reconsommer, sortir du congélateur et retirer la glace.

Sirop d'érable :

Ouvrir la canne et verser dans un contenant hermétique. Conserver au frigo.

Beignes à l'érable :

Décongeler à température pièce 1 heure avant de servir. Peut également être réchauffer au micro-ondes, 10 secondes par beigne. Peut également être réchauffer au four : 350F, 5 minutes.



Il est préférable de faire décongeler les plats au frigo, environ 12 heures avant le repas.



Cette feuille regroupe les différents plats disponibles dans notre boutique. Nous ajoutons cette feuille dans chacune des boîtes, quel que soit votre commande.

	Sirop d'érable	Eau
3 saucisses	3c. soupe	1c. soupe
6 saucisses	¾ tasse	1/4 tasse
12 saucisses	1 ½ tasse	1/2 tasse

