

INSTRUCTIONS DE CUISSON **NOUVEL AN 2022**



FOCCACIA AU LEVAIN

RÉCHAUFFER LA FOCCACIA AU FOUR, À 300°F, PENDANT 2 OU 3 MINUTES.

TRUITE DE KENAUK

ÉTALER LA PURÉE DE KAKI AU FOND DE L'ASSIETTE ET AJOUTER LA TRUITE SUR LE DESSUS. DANS UN BOL SÉPARÉ, ASSEMBLER LE CÉLÉRI-RAVE, LES ORANGES SANGUINES, ET LA VINAIGRETTE DE KOSHO. BIEN MÉLANGER. DÉPOSER SUR LA TRUITE. ET SAUPOUDRER DE CRUMBLE DE CÉLÉRI-RAVE.

TARTE AUX RIS DE VEAU

RÉCHAUFFER AU FOUR À 350 °F PENDANT 25 À 30 MINUTES.

PURÉE DE PANAIS

RÉCHAUFFER À FEU DOUX JUSQU'À TEMPÉRATURE DÉSIRÉE.

SALADE D'ENDIVES

BAISSER LE FOUR À 300°F, FAIRE RÉCHAUFFER LES ENDIVES BRAISÉES AFIN QU'ELLES SOIENT TIÈDES, PENDANT 5 MINUTES, SI DÉSIRÉ. DANS UN PETIT CHAUDRON, RÉCHAUFFER LA SAUCE AU FROMAGE RACLETTE, JUSQU'À TEMPÉRATURE ADÉQUATE. AUTREMENT, VOUS POUVEZ RÉCHAUFFER AU MICRO-ONDES, PENDANT 2 MINUTES, EN BRASSANT CHAQUE 30 SECONDES.

DANS UN BOL, MÉLANGER LES ENDIVES FRAÎCHES, AINSI QUE LA VINAIGRETTE À L'ÉRABLE. DÉPOSER LES ENDIVES BRAISÉES AU FOND DE L'ASSIETTE, AJOUTER LES FRAÎCHES, VERSER LA SAUCE AU FROMAGE, PUIS SAUPOUDRER DE PACANES ET AMANDES FUMÉES.

LA MONTAGNE D'HOHELAGA

OPTION 1 : DÉPOSER LE DESSERT DANS UNE ASSIETTE, PRÈS DU ROND DE POÊLE. DANS LA POÊLE, À FEU VIF, RÉCHAUFFER L'AMARETTO AVRIL. À L'AIDE D'UN BRIQUET, METTEZ LE FEU AU LIQUIDE. VERSER LE LIQUIDE EN FEU SUR LE DESSERT! VOICI LA BOMBE D'ALASKA VERSION HOHELAGA!

OPTION 2 : DÉPOSER LE DESSERT DANS UNE ASSIETTE ET DÉGUSTER. BOIRE L'AVRIL EN SHOOTER POUR CÉLÉBRER LA NOUVELLE ANNÉE!

* DES VIDÉOS DÉMONSTRATIFS SONT DISPONIBLE SUR NOTRE INSTAGRAM :

@HELICOPTERE.MTL