

Dou Soeur Maison



Courriel : dousoeurmaison@gmail.com

Guide de cuisson

Boeuf Stroganoff – Boeuf aux carottes

- Décongeler le contenu, enlever le couvercle et couvrir d'un papier d'aluminium.
- Mettre au four à 350 degrés environs 30 minutes.
- Peut aussi être mis au four congelé calculer plus de temps

Cipâte du bas du fleuve

- Ne pas décongeler.
- Couvrir d'un papier d'aluminium et mettre au four à 350 degrés entre 3 – 3:30 hrs

Lasagne - Quiches – Pizza Déjeuner

- Ne pas décongeler.
- Mettre au four à 350 degrés environs 1 heure

Pâté à la dinde – Pâté à la viande – Pâté aux saumons - Pommes de terre Dauphinoises

- Décongeler le contenu
- Mettre au four à 350 degrés environs 45 minutes.
- Peut aussi être mis au four congelé calculer plus de temps

Porc effiloché

- Décongeler le contenu et mettre au four à 350 degrés environs 30-45 minutes.
- Peut aussi être mis au four congelé calculer plus de temps

Les tartes : Décongeler et servir

Feuilleté aux épinards : Se sert froid ou tiède (mettre au four 350 degré environ 15 minutes)

Fèves aux lards : Réchauffer au four à 350 degrés environs 20 minutes

Pour toutes questions, n'hésitez pas à communiquer avec nous.