

BAUMANN

INSTRUCTIONS DE CUISSON DE LA BOÎTE DU **SUPERBOWL 2022**

Pour une bonne conservation, à la réception de votre boîte, vérifier son contenu et réfrigérer (et congeler les items qui doivent l'être) le tout le plus rapidement possible.

Lire attentivement les instructions de chaque repas avant la préparation de ces derniers

Pour recommander : Rendez-vous sur notre site web au

www.restaurantbaumann.com

Pour toutes questions ou informations, vous pouvez nous joindre par courriel

(serviceclients@restaurantbaumann.com) ou par

téléphone au **819-340-8733!**

L'équipe Baumann vous remercie et vous souhaite :

BON APPÉTIT!!

**LES INSTRUCTIONS DE CUISSON DE CETTE BOÎTE ONT ÉTÉ
CONÇUES EN FONCTION DES ÉTAPES DE PRÉPARATION
POUR UN BON DÉROULEMENT DE VOTRE SOIRÉE**

**LES ÉTAPES PROPOSÉES PRENNENT EN COMPTE LES
TEMPS DE CUISSON DE TOUS LES ITEMS ET LES RECETTES
SONT ÉCRITES DANS UN ORDRE PRÉCIS DANS LE BUT DE
SERVIR TOUS LES ITEMS EN MÊME TEMPS POUR LE
FESTIN DU SUPERBOWL**

**COMMENCEZ PAR LIRE TOUTES LES RECETTES ET LES
PRÉPARATIONS POUR VOUS METTRE AU PARFUM PUIS
COMMENCEZ À RÉCHAUFFER!**

PATATES AU FOUR AU STEAK PHILLY ET FROMAGE

(CETTE RECETTE EST LA PLUS LONGUE À FAIRE)

Ce repas comprend :

- Pommes de terre
- Mix Steak Philly

Ingrédients:

Pommes de terre, MIX (pointe de surlonge de bœuf, oignons, poivrons, fromage à la crème, crème, crème sûre, base de bœuf, eau, fromage cheddar)

Allergies :

Lait (mix Philly)

Préparation :

Préchauffer le four à 400F

Emballer les pommes de terre dans du papier d'aluminium

Cuire les pommes de terre pendant environ 1 heure. Pour vérifier la cuisson, piquer la pointe d'un couteau dans une pommes de terre.

Dans un grand chaudron d'eau (assez grand pour mettre les sacs sous-vides de toutes les recettes) frémissante (pas bouillante), réchauffer le mix Philly pendant 10 à 15 minutes.

Lorsque les pommes de terre sont cuites, les sortir du four, les déballer et les couper soit en rondelles épaisses ou les fendre sur la longueur.

Sortir le sac de mix Philly de l'eau puis l'ouvrir (Attention aux brûlures)

Garnir les pommes de terre avec le mix Philly

Déguster!

***Notes de congélation :** LE Mix Philly se congèle.

TOUTES LES RECETTES SUIVANTES PEUVENT SE FAIRE EN MÊME TEMPS

AILES DE POULET

Ce repas comprend :

- Ailes de poulet
- Sauce Ranch
- Sauce BBQ

Ingrédients :

Poulet de grain, RANCH (mayonnaise, crème sûre, aneth, sel, poivre, ail, huile de canola, vinaigre blanc), BBQ (ketchup, bacon, vinaigre de cidre, jus de pomme, moutarde, sauce Worcestershire, cassonade, sel, poivre, paprika, poudre d'oignons, poudre d'ail, purée de tomates, vinaigre, gomme de xanthane, huile de canola, érable, épices, purée de mangue, jus de lime, fécule de maïs, légumes déshydratés, mélasse)

Allergies :

Moutarde, soya, poisson, sulfites (Sauce BBQ), œufs et lait (sauce Ranch)

Préparation :

Préchauffer le four à 400F (toutes les recettes se font à cette température)

Dans un bol, mélanger les ailes de poulet avec un peu d'huile et les épices de votre choix.

Déposer les ailes sur une plaque de cuisson et les réchauffer pendant 10 à 20 minutes (jusqu'à ce qu'elles soient chaudes)

Sortir les ailes du four puis les accompagner de sauce Ranch et de sauce BBQ.

Note de congélation : Les ailes se congèlent.

NACHOS À LA VIANDE

Ce repas comprend :

- Mix nachos
- Nachos (chips)
- Crème sûre à l'avocat
- Fromage râpé (utilisé 2/3 du fromage seulement, le reste est pour le mac & cheese)

INGRÉDIENTS :

MIX NACHOS (porc haché, oignons, poivrons, maïs en grains, tomates en dés, sucre, épices, ail en poudre, fumée, sel), chips de maïs, CRÈME SÛRE (crème sûre, avocat, coriandre, lime), fromage Monterey Jack/cheddar

ALLERGIES :

Blé (chips de maïs), lait (fromage et crème sûre avocat)

PRÉPARATION :

Préchauffer le four à 400F

Dans le chaudron d'eau frémissante, déposer le sac de mix nachos et le réchauffer pendant 15 à 20 minutes.

Sortir le sac de mix nachos de l'eau puis l'ouvrir (Attention aux brûlures)

Sur une plaque de cuisson, déposer les chips nachos et ajouter le mix nachos par-dessus. Garnir de fromage râpé et mettre au four pendant quelques minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit fondu et légèrement doré.

Servir le nachos accompagné de crème sûre à l'avocat

Déguster!

***Note de congélation :** Le mix nachos et le fromage râpé se congèlent.

MAC & CHEESE

Ce repas comprend:

- Sauce mac & cheese
- Pâtes alimentaires
- Fromage râpé (utilisé 1/3 du fromage seulement, le reste est pour la recette de nachos)

Ingrédients :

SAUCE MAC (fromage cheddar jaune et blanc, fromage gouda, lait, crème, poivre, stabilisateur), pâtes alimentaires, fromage Monterey Jack/cheddar

Allergies :

Lait (sauce mac & cheese et fromage râpé), blé (pâtes alimentaires)

Préparation :

Porter un chaudron d'eau à ébullition. Ajouter une pincée de sel. Cuire les pâtes pendant 7 à 9 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient al dente.

Dans un petit chaudron ou au four micro-ondes, réchauffer la sauce mac & cheese en remuant très souvent.

Égoutter les pâtes et les remettre dans le même chaudron. Ajouter la sauce mac & cheese et mélanger. Saler et poivrer au goût.

Servir dans des bols et ajouter le fromage râpé par-dessus.

Note de congélation : La sauce à mac & cheese se congèle.

SALADE DE CHOU

Ce repas comprend:

- Chou/carottes
- Vinaigrette salade de chou

Ingrédients :

Chou vert, carottes râpées, VINAIGRETTE (mayonnaise, vinaigre blanc, sucre, sel, poivre)

Allergies :

Œufs (vinaigrette salade de chou)

Préparation :

Dans un bol, mélanger le chou/carottes et la vinaigrette à salade de chou. Saler et poivrer au goût.

Servir

Note de congélation :

MINI BURGER DE PORC EFFILOCHÉ

Ce repas comprend:

- Porc effiloché BBQ
- Mini pains burger

Ingrédients :

PORC (épaule de porc, sauce BBQ (mêmes ingrédients que la recette d'ailes de poulet)), pains aux sésames

Allergies :

Moutarde, soya, poisson, sulfites (porc effiloché BBQ), blé (pains burgers)

Préparation :

Dans le chaudron d'eau frémissante, réchauffer le sac de porc effiloché pendant 15 à 20 minutes.

Sur une plaque de cuisson, réchauffer les pains pendant quelques minutes.

Sortir le sac de porc de l'eau puis l'ouvrir (Attention aux brûlures)

Garnir les pains burgers avec le porc effiloché.

Déguster!

Note de congélation : Le sac de porc effiloché et les pains se congèlent.

**VOTRE FESTIN SUPERBOWL EST PRÊT
BON APPÉTIT!!!!**