

BAUMANN

INSTRUCTIONS DE CUISSON DE LA BOÎTE ANTI-STRESS DE LA SEMAINE DU 19 DÉCEMBRE 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 (serviceclient@restaurantbaumann.com) ou par téléphone au **819-340-8733!**

L'équipe Baumann vous remercie et vous souhaite :

BON APPÉTIT !!

PIZZA ALL DRESSED, POMMES DE TERRE RÔTIES

Ce repas comprend :

- Croûtes pizza
- Sauce tomates
- Peppéronis
- Fromage mozzarella
- Poivron
- Pommes de terre rôties

INGRÉDIENTS :

Pitas grecs, SAUCE TOMATE (tomates broyées, jus de tomates, pâte de tomates, origan, basilic, oignons, ail, huile de canola, piment chili en flocons), peppéronis, fromage mozzarella, poivron, pommes de terre (huile de canola, sel, poivre, épices grecques)

ALLERGIES :

BLÉ (CROÛTES PIZZA), LAIT (FROMAGE MOZZARELLA)

Préparation :

Préchauffer le four à 400F.

Sur une plaque de cuisson, déposer les croûtes à pizza et ajouter la sauce tomates. Ajouter le fromage mozzarella et les peppéronis. Laver le poivron et le couper en lanières. Ajouter les lanières de poivron sur la pizza et cuire au four pendant 20 à 28 minutes ou jusqu'à ce que la croûte soit croustillante et que le fromage soit fondu et légèrement doré.

Sur une autre plaque de cuisson, déposer les pommes de terre et les réchauffer pendant 15 à 20 minutes.

Servir la pizza accompagnée de pommes de terre rôties.

Déguster!

***Note de congélation :** Les croûtes à pizza, la sauce tomates, le peppéronis et le fromage mozzarella se congèlent.

BŒUF BOURGUIGNON, FROMAGE BRIE, NOUILLES AUX OEUFS

Ce repas comprend :

- Bœuf Bourguignon
- Fromage brie
- Nouilles aux œufs

Ingrédients:

BŒUF BOURGUIGNON (filet d'épaule de bœuf, consommé de bœuf, oignons, carottes, ail, huile de canola, thym, bacon, vin rouge, sel, poivre, fécule de maïs), fromage brie, nouilles aux œufs

Allergies :

Blé et œufs (nouilles aux œufs), lait (fromage brie), sulfites (bœuf bourguignon)

Préparation :

Préchauffer le four à 400F.

Dans un chaudron d'eau frémissante, pas bouillante, réchauffer le sac de bœuf Bourguignon pendant 15 à 20 minutes.

Porter un chaudron d'eau à ébullition et ajouter une pincée de sel. Cuire les nouilles aux œufs pendant 3 à 4 minutes. Égoutter les pâtes et les remettre dans le même chaudron. Ajouter un peu de beurre. Saler et poivrer au goût. Réserver.

Sortir le sac de bœuf Bourguignon de l'eau puis l'ouvrir (attention aux brûlures).

Servir le bœuf Bourguignon dans des bols et ajouter le fromage brie. Enfourner les bols quelques minutes jusqu'à ce que le fromage brie fonde.

Servir accompagné de nouilles aux œufs.

Servir et déguster!

***Notes de congélation :** Le bœuf Bourguignon et le fromage brie se congèlent.

MAC & CHEESE BAUMANN, BROCOLIS, CHAPELURE À L'AIL

Ce repas comprend :

- Pâtes alimentaires
- Sauce mac & cheese
- Brocolis
- Chapelure à l'ail

Ingrédients :

Pâtes alimentaires, SAUCE MAC & CHEESE (fromage gouda fumé, fromage cheddar, crème, lait, fécule de maïs), brocolis, chapelure panko (ail, huile de canola)

Allergies :

Blé (pâtes alimentaires et chapelure à l'ail), lait (sauce mac & cheese)

Préparation :

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

Dans un chaudron, à feu moyen, réchauffer la sauce mac & cheese en remuant de temps en temps.

Laver les brocolis et les découper en petits fleurons. Dans une poêle avec du beurre et de l'huile, faire sauter les fleurons de brocolis. Saler et poivrer au goût.

Égoutter les pâtes et les remettre dans le même chaudron. Ajouter la sauce mac & cheese et les fleurons de brocolis.

Servir le mac & cheese et ajouter la chapelure à l'ail.

Déguster!

Note de congélation :

POUTINE AU SMOKED MEAT

Ce repas comprend:

- Frites (GARDER CONGELÉ)
- Fromage skouik
- Sauce poutine
- Smoked meat

Ingrédients :

Frites (fécule de pommes de terre), fromage skouik, SAUCE POUTINE (poulet, carottes, oignons, céleris, pâte de tomates, eau, base de sauce poutine, crème, légumes déshydratées, farine de blé, fécule de maïs, caramel), smoked meat de bœuf

Allergies :

Lait (fromage skouik et sauce poutine), blé (sauce poutine)

Préparation :

Préchauffer le four à 425F.

Sur une plaque de cuisson, déposer les frites et les cuire pendant 17 à 25 minutes en les retournant à mi-cuisson.

Dans un chaudron d'eau frémissante, pas bouillante, réchauffer le sac de smoked meat pendant 15 à 20 minutes.

Dans un chaudron, ou au four micro-ondes, réchauffer la sauce poutine en remuant de temps en temps.

Sortir le sac de smoked meat de l'eau puis l'ouvrir (attention aux brûlures).

Servir les frites dans des bols, ajouter le fromage skouik et la sauce poutine. Ajouter le smoked meat effiloché.

Déguster!

***Note de congélation :** La sauce poutine, le fromage skouik et le smoked meat se congèlent.

PILONS DE POULET BUFFALO, RIZ, SALADE DE CHOU

Ce repas comprend :

- Pilons de poulet Buffalo
- Riz
- Chou/carottes
- Vinaigrette salade de chou

INGRÉDIENTS :

Pilons de poulet (beurre, cassonade, vinaigre de cidre, sauce Red Hot), riz (herbes de Provence), chou vert, carottes, VINAIGRETTE (huile de canola, vinaigre blanc, sucre, sel, poivre, ciboulette)

ALLERGIES :

LAIT (PILONS DE POULET)

PRÉPARATION :

Préchauffer le four à 350F.

Sur une plaque de cuisson, déposer les pilons de poulet tout en conservant la sauce Buffalo dans le sac. Réchauffer les pilons pendant 15 à 20 minutes en les retournant à mi-cuisson.

Retirer la sauce Buffalo du sac et la mettre dans un contenant allant au micro-ondes et réchauffer la sauce.

Dans un chaudron, ou au four micro-ondes, réchauffer le riz en y ajoutant 2 cuillères à soupe d'eau. Remuer de temps en temps.

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

Servir les pilons de poulet accompagné de sauce Buffalo, de riz et de salade de chou.

Déguster!

***Notes de congélation :** Les pilons de poulet se congèlent.