

BAUMANN

INSTRUCTIONS DE CUISSON DE LA BOÎTE ANTI-STRESS DES FÊTES

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 !!

POITRINE DE DINDE CUITE SOUS VIDE, FARCE ET GRAVY, ÉCRASÉ DE LÉGUMES RACINES AU BEURRE

HARICOTS VERTS, CHAPELURE À L'AIL ET AU PARMESAN

RAGOÛT DE BOULETTES

SOUPE AUX POIS ET SMOKED MEAT EFFILOCHÉ

TARTE AU SUCRE DU MARCHÉ DE LA FERME BEAULIEU

Ce repas comprend :

- Poitrine de dinde (GARDER CONGELÉ)
- Farce
- Gravy dinde (GARDER CONGELÉ)
- Sauce ragoût
- Meatballs
- Écrasé de légumes racines (GARDER CONGELÉ)
- Soupe au pois et smoked meat (GARDER CONGELÉ)
- Haricots verts (GARDER CONGELÉ)
- Chapelure
- Tarte au sucre
- Tourtière à la viande
- Ketchup aux fruits

INGRÉDIENTS :

ALLERGIES :

Blé (Tourtière à la viande), lait et blé (tarte au sucre, chapelure), lait (écrasé de légumes racines, sauce ragoût, soupe au pois, gravy dinde)

PRÉPARATION :

Préchauffer le four à 375F.

Réchauffer la tourtière pendant 1h15 à 1h30 en vérifiant la cuisson interne avec la pointe d'un couteau.

Sur une plaque de cuisson déposer les meatballs et les réchauffer pendant 18 à 25 minutes en les retournant à mi-cuisson.

Dans un chaudron (ou 2 chaudrons) d'eau frémissante (pas bouillante), réchauffer le sac d'écrasé de légumes racines, la farce, la sauce ragoût, la soupe au pois et la dinde.

Dans un petit chaudron, ou au four micro-ondes, réchauffer le gravy en remuant de temps en temps.

Dans une poêle, faire sauter les haricots verts à sec. Ajouter un peu de beurre lorsque les haricots verts auront craché leur eau. Saler et poivrer au goût. Ajouter la chapelure au parmesan au moment de servir.

Sortir les sacs de l'eau puis les ouvrir (attention aux brûlures).

Pour la cuisson de la tarte, référer vous aux instructions sur la boîte de la tarte.

Servir la dinde avec le gravy, la farce, l'écrasé de légumes racines au beurre et les haricots verts.

Servir la tourtière accompagné de ketchup aux fruits.

Servir les meatballs dans la sauce ragoût.

***Note de congélation** : Tout se congèle très bien