

COFFRET DE NOËL

INSTRUCTIONS

- Préchauffer le four à 350 Celsius
- Mettre un chaudron d'eau à bouillir
- Avoir une petite plaque

LA SURPRISE : GOUGÈRES DE FROMAGES, MASCARPONE AUX HERBES

- Réchauffer les gougères au four 2 minutes
- Couper les gougères en deux et farcir les petits choux avec la garniture de mascarpone

L'APÉRO: HUÎTRES ROCKEFELLER

- Mettre les huîtres au four à "broil" 3-4 minutes, juste pour les réchauffer
- Remettre le four à 350

LA FRAÎCHEUR: SAUMON FUMÉ, BLINIS

- Réchauffer le blinis au four 2 minutes (optionnel)
- Sur le blini garnir de la crème, ensuite saumon, œufs de poisson, gel de citron et pickle d'oignon et armillaire

LA FOLIE: TERRINE DE FOIE GRAS AU CIDRE DE GLACE

- Tempérer le pain au four 2 minutes (optionnel)
- Déposer la terrine sur le pain brioché, et laissez aller votre créativité pour déposer tous les autres éléments du plat dans l'assiette !

LE NOËL T&L: CAILLE FARCIE ET PÂTÉ À VIANDE DE GIBIER

- Mettre le pâté au four 25 minutes
- Mettre la caille, dans l'eau frémissante (15 minutes), et 2 minutes à "broil" (optionnel)
- Ensuite, déposer le gratin au four ainsi que les légumes dans l'eau frémissante
- À la dernière minute, réchauffer le jus de viande au micro-onde 5 sec à la fois

Assembler tous les éléments du repas et partager comme vous si vous étiez chez nous! 😊

LES GÂTERIES: BUCHETTE AU CHOCOLAT ET BEIGNETS FARCIS

- Laisser tempérer les desserts 10 minutes
- Simplement déguster !!!

Chin Chin à votre santé !



Nous sommes contents et fiers de faire partie de votre temps des fêtes,
Toute l'équipe de T&L, vous envoie une pensée toute spéciale
à vous et à votre famille. À Bientôt xxx ♥