

Instructions des Tapas à réchauffer !

Coups de cœur TL

Raviolis : Dans un chaudron, porter à ébullition 2 litres d'eau. Ajouter les raviolis et faire chauffer durant 3-4 min, où jusqu'à ce que la pâte revienne tendre. Incorporer le sachet de la bisque au même moment pour réchauffer le tout. Dresser les raviolis, la sauce et le fromage et servir chaud.

Pieuvre Al Pastor : Sortir la pieuvre de son emballage et laisser tempérer entre 10 et 15 minutes

Pendant ce temps, préchauffer votre BBQ à 400 degrés.

Huilez le grill et mettre la pieuvre sur le BBQ pour obtenir une marque de grill, entre 2 et 4 min. *Ne pas laisser trop longtemps sur le grill, la chair deviendra trop ferme. Remise en température et prise de coloration.* Mettre les petits pains aux herbes sur le grill pour lui donner une texture grillée

Assembler la sauce romesco et la salsa d'olives et citron confit. Y ajouter la pieuvre, les pains et les noisettes

Ajouter un trait d'une bonne huile d'olive.

Paella : Verser le contenu du bouillon dans le récipient. Dans un four à 350, placer le plat 10 min. Ajouter l'huile de safran avant de servir

Tapas à la carte

Beignets de morue : Faire chauffer les morceaux sur une plaque au four 10 min à 350 degrés. Accompagner de la crème fraîche. Presser la lime pour plus de saveur.

Boite à Tacos :

- Tortillas de maïs (4)
- Bœuf braisé Barbacoa (125 gr.)
- Purée avocat
- Chou rouge
- Salsa granny smith et jalapeños
- Salsa Roja
- Coriandre
- Lime

Dans un petit chaudron, faire chauffer l'emballage sous-vide du bœuf dans de l'eau bouillante durant 4-5 min. Pendant ce temps, faire griller sur le BBQ ou dans une poêle les tortillas durant 3-4 min, où jusqu'à légère coloration. Garnir votre taco à votre goût!

Falafels : Faire chauffer les morceaux sur une plaque au four 10 min à 350 degrés. Accompagner de la sauce tzatziki

Fish n Chips : Faire chauffer les morceaux sur une plaque au four 10 min à 350 degrés. Accompagner des chips, de la mayo chipotle et du vinaigre de cidre.

Fondues de Fromage : Faire chauffer les morceaux sur une plaque au four 10 min à 350 degrés. Accompagner de la marmelade de tomate épicée.

Hummus : Servir froid. Réchauffer si désiré les pains naan 3-4 min dans un four à 350 degrés

Olives : Servir chaud si désiré. Réchauffer 3-4 min dans un petit poêlon.

Parfait de foie gras : Laissez tempérer le parfait 10 min avant de déguster. Dans un petit poêlon refaire chauffer les pains briochés

Poulet frit : Faire chauffer les morceaux sur une plaque au four 10 min à 350 degrés Accompagné de la sauce ranch et de la lime

Tartare de bœuf : Assembler le bœuf et le glavlax dans un bol, ajouter la vinaigrette, ainsi que les champignons et tomates confites. Mélanger le tout. Ajuster l'assaisonnement (sel et poivre au goût). À la dernière minute, ajouter la moitié des pommes-pailles et mélanger une dernière fois. Ajouter l'autre moitié des pommes-pailles sur le dessus de votre tartare.

Sides et dessert à réchauffer

Churros : Faire chauffer les churros 5 à 7 min dans un four à 350 degrés. Accompagner du somptueux dulce de leche !

Légumes grillés : Faire chauffer au four 5 à 7 min dans un four à 350 degrés. Déposer le beurre composé et napper au goût de réduction balsamique.

Rondelles d'oignon : Faire chauffer les morceaux sur une plaque au four 10 min à 350 degrés. Faire chauffer le miel 15 sec au micro-onde.

À Griller !

Agneau : Laissez tempérer votre pièce de viande 10 min à la température pièce. Préchauffer votre BBQ au maximum. Saler et poivrer la viande. Griller l'agneau à feu très puissant durant 3 minutes de chaque côté pour une cuisson medium. 50 degré recommandé. Laissez reposer 5 à 7 min.

Bavette : Laissez tempérer votre pièce de viande 10 min à la température pièce. Préchauffer votre BBQ au maximum. Saler et poivrer la viande. Griller le steak à feu très puissant durant 3 minutes de chaque côté pour une cuisson saignante. 50 degré recommandé. Laissez reposer 5 à 7 min

Pieuvre : Laissez tempérer votre pièce 10 min à la température pièce. Préchauffer votre BBQ au maximum. Bien huiler le grill avant de déposer la pieuvre

Pintade : Poêlé à l'huile jusqu'à ce qu'elle ait une belle coloration, terminer au four 10 min à 350 degré.

Ribs : Préchauffer votre BBQ à medium. Griller le porc à feu moyen durant 5 minutes de chaque côté.

Saumon : Laissez tempérer votre pièce 10 min à la température pièce. Préchauffer votre BBQ au maximum. Saler et poivrer. Bien huiler le grill avant de déposer le poisson. Griller le saumon à feu très puissant durant 4 minutes de chaque côté pour une cuisson rosé. 44 degré recommandé. Laissez reposer 5 à 7 min.

Bon Appétit !

***Veuillez noter que les temps de cuisson peuvent varier cela les équipements utilisés