

CONSEILS POUR RECHAUFFER VOS PLATS

	Type de plat	Réchauffage conseillé	Opercule	Temps de réchauffage
Entrées chaudes	Quiches Tartes Crêpes farcies Pizza	Four traditionnel	Ne pas réchauffer dans la barquette	30 min à 110° max
		Micro-ondes	Entrouvert	2 min à 800W
	Feuilletés Friands	Four traditionnel	Ne pas réchauffer dans la barquette	30 min à 110° max
Potages	Potages Soupes	Casserole		Remuer régulièrement à feux doux pendant 5 min
		Micro-ondes	Fermé, percé de quelques trous	3 min (remuer à 1min30)
Viandes	Steaks hachés Saucisses Paupiettes Escalopes Cordons bleus	Poêle		2 min de chaque côté à feu moyen
		Micro-ondes	Fermé, percé de quelques trous	3 min à 800W
	Boulettes	Four traditionnel	Ne pas réchauffer dans la barquette	30min à 110°
		Micro-ondes	Fermé, percé de quelques trous	3 min à 800W
	Cuisse de poulet	Four traditionnel	Ne pas réchauffer dans la barquette	30 min à 110°
Poisson	Filet de poisson	Micro-ondes	Fermé, percé de quelques trous	3 min à 800W
Œufs	Omelette	Micro-ondes	Fermé, percé de quelques trous	2 min à 800W
	Œufs durs béchamel	Four traditionnel	Ne pas réchauffer dans la barquette	30 min à 110°
Plats complets	Lasagnes Couscous Cassoulet Carbonara Endives au jambon Pot au feu Choucroute Raviolis Paëlla Moussaka	Micro-ondes	Fermé, percé de quelques trous	3 min (remuer à 1min30)
		Four traditionnel	Ne pas réchauffer dans la barquette	30 min à 110°
Féculents	Purée nature Purée de légumes	Micro-ondes	Fermé, percé de quelques trous	2 min à 800W
	Pommes duchesse Pommes rondelles	Four traditionnel	Ne pas réchauffer dans la barquette	30 min à 110° max
	Pommes boulangères Pommes vapeur	Micro-ondes	Fermé, percé de quelques trous	2 min à 800W
	Grati dauphinois Gratin chou-fleur Gratin courgettes	Micro-ondes	Entrouvert	3 min à 800W
	Gratin carottes Gratin poireaux	Four traditionnel	Ne pas réchauffer dans la barquette	30 min à 110° max
	Blé Pâtes Riz Semoule	Micro-ondes	Fermé, percé de quelques trous	3 min à 800W
Légumes	Légumes chauds	Micro-ondes	Fermé, percé de quelques trous	3 min à 800W