

Menu Saint-Valentin

RÉCHAUFFER VOS PLATS

- ~ Préchauffer le four à 180°C, retirer les couvercles en plastique ainsi que les herbes et pousses décoratives.
- ~ Réchauffer le jus et les champignons 2 minutes au micro-onde ou à la casserole.
- ~ Mettre les gaufres 3 minutes au four directement dans sa barquette en aluminium ou sur un papier ou plaque de cuisson.
- ~ À la sortie des gaufres, mettre le jus aux champignons sur le boeuf et le mettre au four avec les encornets sans oublier d'éteindre le four !
- ~ Vous pouvez alors manger votre amuse-bouche avec le condiment de datte et noix de cajou, puis votre entrée de Saint-Jacques. L'encornet et le boeuf (réservé au chaud) seront alors à température de dégustation.

N'oubliez pas de remettre les herbes !

- ~ À la sortie du boeuf du four, monter la grille sur l'étage le plus haut et rallumer le four en mode "grill". Saupoudrer le ramequin de crème avec le sucre roux et mettre au four jusqu'à l'obtention d'une croûte caramélisée (env. 7 min) ; ou si vous disposez d'un chalumeau, caramélisez le sucre directement sans passer par le four.

Joyeuse Saint-Valentin !

