

# Menu de Pâques 2021

## LES CONSIGNES DE RÉCHAUFFAGE

- ° Préchauffer le four à 180°C.
- ° Mettre une grande casserole d'eau à chauffer, lorsque que l'eau bout, couper le feu et plonger le sac d'asperges dans l'eau.
- ° Mettre au four le poisson dans sa boîte (sans le couvercle en plastique) ainsi que la viande et les légumes dans leur emballage en aluminium, pour qu'ils ne sèchent pas et baisser le four à 80°C.  
Vous pouvez également réchauffer au micro-onde dans un plat adapté.  
Attention pensez à retirer les herbes !
- ° Réchauffer le jus à la casserole.
- ° Dresser les oeufs dans une petite assiette, avec la sauce dashi en base puis faire un nid avec la salade, déposer l'oeuf au centre et recouvrir de poudre de pain grillée. Vous pouvez passer à table !
- ° Dresser d'abord les asperges côte à côte dans l'assiette puis déposer dessus l'effiloché de poisson mariné, terminer avec herbes et le riz soufflé... déguster.
- ° La viande et les légumes doivent être chauds ! Je vous invite à découper des tranches sur une planche et les déposer sur les légumes soit dans l'assiette ou dans un joli plat, le jus en saucière...N'oubliez pas de rajouter les pousses de petits pois !
- ° Pour le dessert, à déguster tiédi 5 min à 180°C au four, avec une boule de glace par exemple.

*Joyeuses Pâques!*