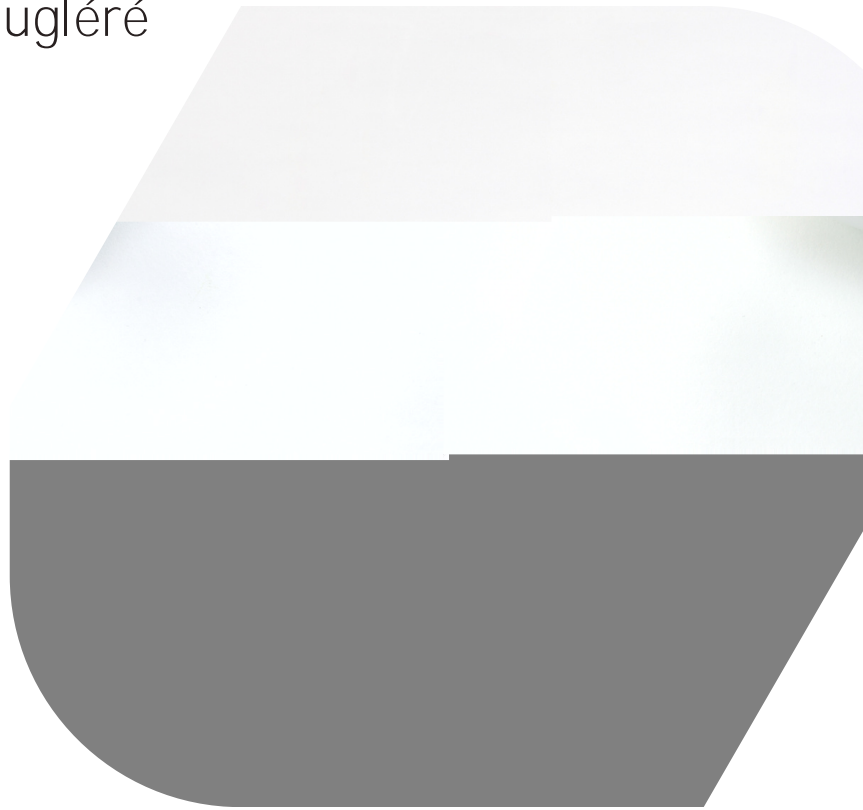


Médailles de limande duguéré

Article nr. 6331 3300

Ingrédients

- Schar
- Crème
- Fromage
- Tomates



ÉTAPE 1/3 (pour micro-ondes / four)

Micro-ondes

1a. Démouler dans un plat allant au four recouvert de film à micro-ondes ou d'un couvercle

1b. Placer dans le micro-ondes 9- 11 min - 900 Watt

Four

2a. Démouler dans un plat allant au four

2b. Placer dans le four 30-35 min. - 160°C

ÉTAPE 2/3 (pour micro-ondes)

1a. Sortir le plat du micro-ondes

Placer 1 min. sous le grill/salamandre pour obtenir une couche bien dorée



ÉTAPE 2/3 (pour four)

1a. Retirer du four

1b. Vérifiez la température du cœur: au moins 72°C. Réchauffez si nécessaire

ÉTAPE 3/3

Terminer avec les différentes garnitures reprises à la page suivante

Médallions de limande dugléré

Article nr. 63313300

Matériel de cuisine nécessaire

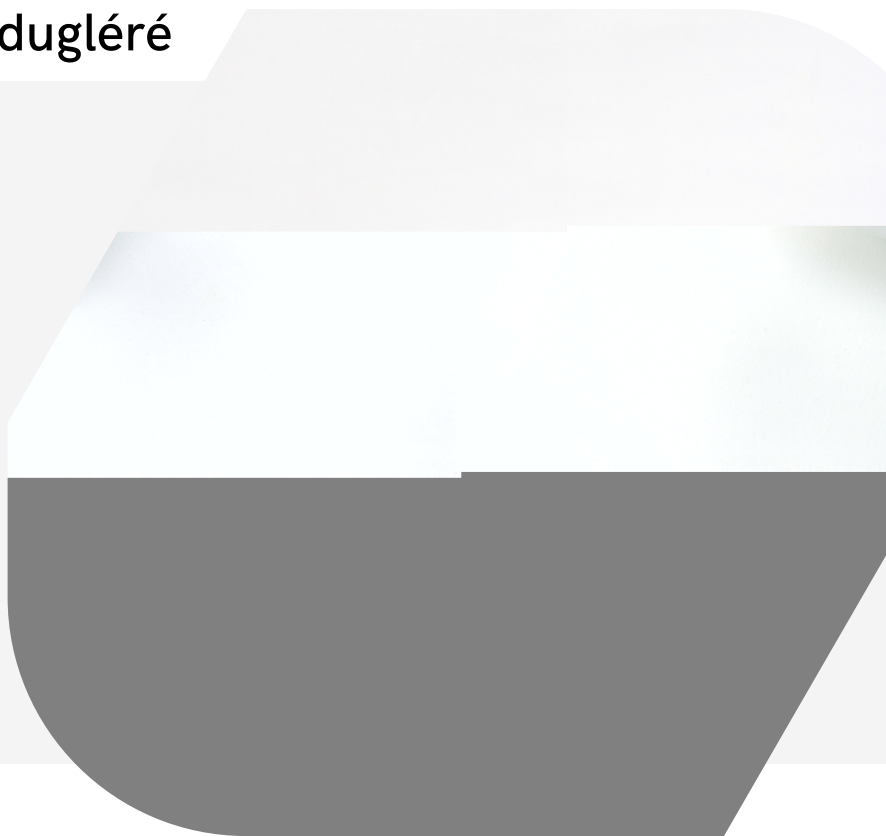
Four ou micro-ondes
Plat de service pour le four

Mise en place pour la préparation

Persil, crevettes fraîches,
tomates, champignons, aneth,
cresson

Présentation et finition

Dresser comme proposé sur la
photo



ALLERGÈNES



GLUTEN



OEUF



POISSON



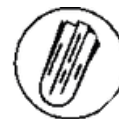
COQUILLAGES



CACAHUÈTES



SOJA



CÉLERI



LAIT



NOIX



MOUTARDE



SÉSAME



SULFITE



LUPINE



MOLLUSQUES