

La Clef chez Vous!

Instructions de Cuissons

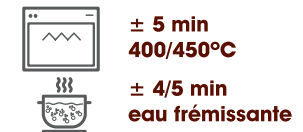
Boudin Noir de La Clef: La cuisson se fera pendant +/- 5 min.
(selon la puissance de votre four (Pensez à déballer le boudin avant de le mettre au four.)



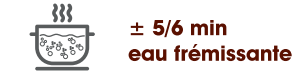
Huitres Rockefeller: Gratiner pendant 1 à 2 min. au four sous le grill
(gratiner selon vos goûts, pensez à déballer les huitres et ôter la coquille, mettre au four.)



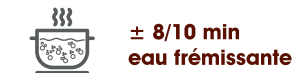
Flétan beurre Nantais Le Flétan sera déjà coloré sur la peau.
Le finir au four 4 à 5 min. ou placez le ou les sachet(s) dans une eau frémissante 4 à 5 min.



Cœur de Ris de Veau et Suprême de Pintade:
Placez le ou les sachet(s) dans une eau frémissante 5 à 6 min



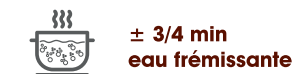
Jarret d'agneau, Osso Bucco & Cassoulet:
Placez le ou les sachet(s) dans une eau frémissante ± 8 à 10 min
Pour le cassoulet, après la cuisson en eau frémissante vous pouvez finaliser en le plaçant dans un plat 1 à 2 min. sous «grill» (au four 400°C)



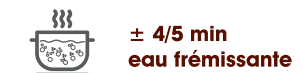
Filet Mignon Sterling: La viande sera déjà pré-marquée
Finir la cuisson au four (selon les cuissons voulues)



Escalope de Veau de lait: Placez le ou les sachet(s) dans une eau frémissante 3 à 4 min



Mac & Cheese: Placez le ou les sachet(s) dans une eau frémissante 4 à 5 min
vous pouvez finaliser en le plaçant dans un plat 1 à 2 min. sous «grill» (au four 400°C)



Poire Belle-Hélène: Placer le sachet (que vous aurez légèrement perforé) au micro-onde pendant ±2 à 3 min. (selon la puissance de votre appareil)



« La Clef » at home!

Cooking Instructions

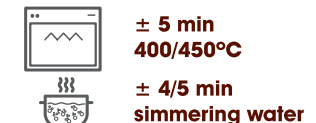
Blood pudding sausage La Clef: The cooking will be done for +/- 5 min.
(depending on the power of your oven, remember to unwrap the sausage before)



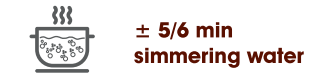
Rockefeller oysters: Bake for 1 to 2 min. in the oven under the grill
(Brown according to your tastes, remember to remove the shell, put in the oven.)



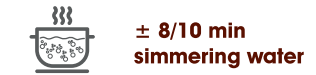
Halibut: Halibut will already be colored on the skin.
Finish in the oven for 4 to 5 min. or place the bag (s) in simmering water for 4 to 5 min.



Veal Sweetbread and Guinea Fowl Supreme:
Place the bag (s) in simmering water for 5 to 6 min.



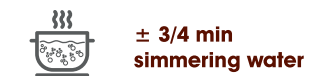
Lamb shank, Osso Bucco & Cassoulet:
Place the bag (s) in simmering water for 8 to 10 min.



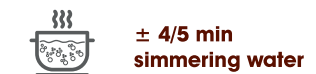
For the cassoulet, after cooking in simmering water you can finalize
by placing it in a dish 1 to 2 min. under «grill» (in the oven 400°C)



Filet Mignon Sterling: The meat will already be pre-marked
Finish cooking in the oven (according to the desired cooking)



Milk-fed veal cutlet: Place the bag (s) in simmering water for 3 to 4 min.



Mac & Cheese: Place the bag (s) in simmering water for ± 4 to 5 min.
you can finalize it by placing it in a dish for 1 to 2 minutes under «grill» (in the oven 400°C)

Poire Belle-Hélène: Place the bag (which you will have slightly perforated)
in the microwave for ± 2 to 3 min. (depending on the power of your device)

