

La Clef chez Vous!

Instructions de Cuissons

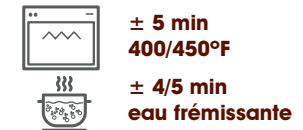
Boudin Noir de La Clef: La cuisson se fera pendant +/- 5 min.
(selon la puissance de votre four (Pensez à déballer le boudin avant de le mettre au four.)



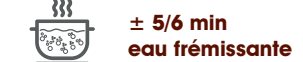
Huitres Rockefeller: Gratiner pendant 1 à 2 min. au four sous le grill
(gratiner selon vos goûts, pensez à déballer les huitres et ôter la coquille, mettre au four.)



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.

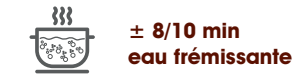


Cœur de Ris de Veau ou Crevettes Diavolo (5min):
Placez le ou les sachet(s) dans une eau frémissante 5 à 6 min



Jarret d'agneau, Osso Bucco & Cassoulet:

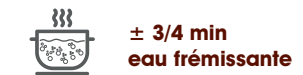
Placez le ou les sachet(s) dans une eau frémissante ± 8 à 10 min
Pour le cassoulet, après la cuisson en eau frémissante vous pouvez finaliser en le plaçant dans un plat 1 à 2 min. sous «grill» (au four 400°C)



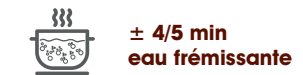
Filet Mignon Sterling: La viande sera déjà pré-marquée
Finir la cuisson au four (selon les cuissons voulues)



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)



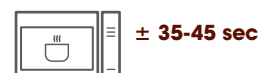
Rôti de Bœuf: Finir la cuisson de la tranche de Rôti de bœuf au four à 350°F
pendant ±10 à 12 min selon la cuisson désirée. (Vérifier à la moitié du temps)



Poire Belle-Hélène: Placer le contenant (en laissant le couvercel juste posé dessus)
au micro-onde pendant ±2 min. (selon la puissance de votre appareil)



Crêpes Dentelles: Placer le contenant (en laissant le couvercel juste posé dessus)
au micro-onde pendant ±35 à 45 sec (selon la puissance de votre appareil)



« La Clef » at home!

Cooking Instructions

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



± 5 min
 350/400°F

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



± 1 à 2 min
 450/500°F

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.



± 5 min
 400/450°F



± 4/5 min
 simmering water

Veal Sweetbread and Diavolo shrimps (5 min):
 Place the bag (s) in simmering water for 5 to 6 min.



± 5/6 min
 simmering water

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



± 8/10 min
 simmering water

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)



400/450°F

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



± 3/4 min
 simmering water

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)



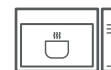
± 4/5 min
 simmering water

Rosbif: Finish cooking the slice of Rosbif in the oven at 350°F
 for ± 10 to 12 min depending on the desired cooking. (Check halfway through)



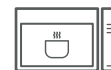
± 10-12 min
 350°F

Poire Belle-Hélène: Place the container (leaving the lid just on top)
 in the microwave for ± 2 min. (depending on the power of your device)



± 2 min

Crêpes Dentelles: Place the container (leaving the lid just on top)
 in the microwave for ± 35-45 sec. (depending on the power of your device)



± 35-45 sec