

La Clef chez Vous!

Instructions des Cuissons

1/2 Romaine: La cuisson se fera pendant +/- 3 à 5 min et sans la vinaigrette.
(selon la puissance de votre four)



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



Flétan Le Flétan sera déjà coloré sur la peau. Le finir au four 6 à 8 min.



Cœur de Ris de Veau, Crevettes ou Ravioli (5min):

Placez le ou les sachet(s) dans une eau frémissante 5 à 6 min

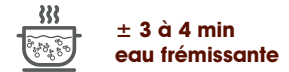


Filet Mignon Sterling ou Bavette: La viande sera déjà pré-marquée

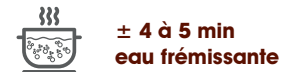
Finir la cuisson au four (selon les cuissons voulues)



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)



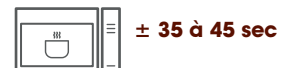
Homard Grillé: Finir la cuisson au four à 350°F
pendant ±10 à 12 min selon la cuisson désirée. (Vérifier à la moitié du temps)



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



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



« La Clef » at home!

Cooking Instructions

1/2 Romaine Salad: The cooking should be done for +/- 3 to 5 min.
 (depending on the power of your oven)



± 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 to 2 min
 450/500°F

Halibut: Halibut will already be colored on the skin. Finish in the oven for 6 to 8 min.



± 6 to 8 min
 350°F

Veal Sweetbread, Shrimps or Ravioli (5 min):

Place the bag (s) in simmering water for 5 to 6 min.



± 5/6 min
 simmering water

Filet Mignon Sterling or Veal Flank: 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)



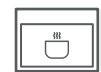
± 4/5 min
 simmering water

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



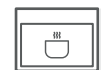
± 10 to 12 min
 350°F

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 to 45 sec. (depending on the power of your device)



± 35 to 45 sec