



Pour réchauffer votre menu de Pâques :

■ Velouté d'asperges

1. Réchauffer le velouté d'asperges dans une casserole à feu doux pendant 5 à 10 min en le remuant doucement. Ne pas faire bouillir ! Puis y ajouter les ravioles pendant 5 min.
2. Verser dans les assiettes ou les bols et parsemer de crumble aux morilles.

■ Option viande : Filet mignon de veau

1. Préchauffer votre four : chaleur tournante, 160°/170° max.
2. Réchauffer le filet mignon de veau, le gratin dauphinois et les garnitures lorsque le four est à bonne température pendant 15 à 20 min.
3. Mettre la sauce périgourdine dans une casserole à feu doux pendant 5 à 10 min en la remuant doucement. Ne pas faire bouillir.

■ Option végétarienne : Gratin de chou-fleur et pommes de terre :

1. Préchauffer votre four : chaleur tournante, 160°/170° max.
2. Réchauffer le gratin lorsque le four est à bonne température pendant 15 à 20 min.

■ Dessert

1. Garder au réfrigérateur.