



# Fiche Technique

## ENTREES :

- Tarte de Noix de Saint Jacques et fondue de poireaux :

Préchauffez votre four à 180°C, enfournez le gratin de Saint Jacques pendant environ 10 minutes, surveillez jusqu'à ce qu'il soit bien gratiné.  
Servez avec la salade qui l'accompagne.  
Vous n'avez plus qu'à déguster.

## PLATS :

- Fish & Chips :

Préchauffez votre four à 180°C, enfournez dans un plat les frites d'un côté et le poisson de l'autre pendant une dizaine de minutes. Chauffer la purée de petit pois au micro-ondes ou casserole.

- Suprême de Pintade :

Chauffez une casserole remplie d'eau sans faire bouillir (pour être précis, environ 70°C), une fois à température, plongez y votre suprême de pintade toujours sous vide pendant une dizaine de minutes. Une fois chaud, égouttez et sortez-le du sac. Si vous souhaitez la peau du suprême croustillante, saisissez-le côté peau dans une poêle très chaude.  
Préchauffez votre four à 180°C, enfournez votre rostis environ 5 à 8 minutes.  
Chauffer la sauce au micro-ondes ou dans une casserole à feu doux.

## Desserts :

- Tarte au chocolat et framboises :

Vous n'avez qu'à déguster accompagné de sa chantilly maison 🍫😊

BON APPETIT 😊