

LA BOX HALLOWEEN



Voici quelques conseils pour déguster votre repas d'Halloween :

- Préparer un bain-marie avec une petite casserole ou un poêlon d'eau chaude afin d'y plonger les sacs sous vide le temps conseillé au moment de manger.
- Préchauffer votre four à 180° en chaleur tournante.
- Les contenants sont prévu pour le four et le micro-onde

A. Dip terrifiant à partager
**Réchauffer les twist au four 5/6'
et faire trempette dans le dip froid.**

B. Velouté de butternut
Réchauffer le sac au bain-marie +/-15'

C. Arancini mortel

Passer au four les arancini 15'et réchauffer la sauce au micro-onde 2', déclipser le couvercle tout en le laissant sur le pot.

D. Tartelette au bacon et Comté
Enfourner pour 12/15'

E. Toast aux champignons magiques
Déclipser le couvercle tout en le laissant sur le pot et réchauffer au micro-onde 3'

Passer les toast 2' au four

F. Gratin d'halloween à la citrouille
Réchauffer pour 18'/20' au four

G. Ravioles au chocolat

A déguster froides ou chaudes, c'est au choix. Si chaudes, passer 45' au micro-onde, pas trop longtemps pour ne pas cuire les œufs de la crème anglaise.... parsemer de crumble

