VERDUN BEEF

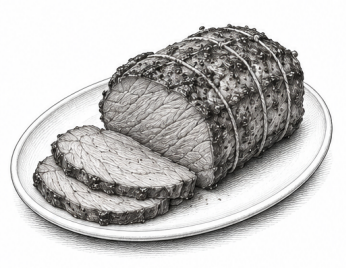
BOÎTE DU TEMPS DES FÊTES

INSTRUCTIONS DE CUISSON ET D'ASSEMBLAGE

SAUCE AU VIN ROUGE - Réchauffer à feu doux en remuant, sans faire bouillir. Ajouter un peu d'eau au besoin pour délayer. Au micro-ondes : chauffer par courtes périodes dans un contenant adapté, en remuant entre chaque passage.

RÔTI DE BŒUF BLACK ANGUS

NOURRI À L'HERBE | REMIS CRU



1. Préchauffer le four à **350 °F (175 °C)**. Retirer le rôti de son emballage et l'éponger.
2. **Saisir toutes les faces** dans un poêlon chaud avec un peu d'huile. Déposer dans un plat allant au four.
3. Enfourner. **Température à cœur à la sortie :** saignant : **125 °F (52 °C)**; médium-saignant : **130 °F (54 °C)**; médium : **140 °F (60 °C)**.
4. Laisser reposer **10 minutes**. La température peut encore gagner environ **5 à 10 °F (3 à 6 °C)** au repos. Retirer la ficelle, puis trancher.

RÔTI DE DINDE FARCI

FARCE GRAND-MAMAN | DÉJÀ CUIT SOUS VIDE



1. Préchauffer à **350 °F (175 °C)**. Retirer le sac et placer le rôti dans un plat allant au four.
2. Ajouter un petit fond d'eau et couvrir. Réchauffer jusqu'à **150 °F (66 °C) au centre de la farce**.
3. Découvrir, monter le four à **425 °F (220 °C)** et faire dorer. Vérifier que le centre de la farce atteint **165 °F (74 °C)** avant de servir; poursuivre au besoin, en surveillant.
4. Laisser reposer **5 minutes**. Retirer la ficelle, s'il y a lieu, puis trancher.

RAGOÛT DE HARICOTS BLANCS

KALE, BROCOLI GRILLÉ ET CRÈME AU PARMESAN



1. Réchauffer le tout doucement dans une casserole, en remuant, jusqu'à ce que le ragoût soit bien chaud.
2. **Au micro-ondes :** chauffer dans un contenant adapté et couvert, **2 à 3 minutes**. Remuer et poursuivre par périodes de 30 secondes au besoin.
3. Ajouter un peu d'eau, de lait ou de crème si la sauce est trop épaisse.

POMMES ANNA À LA TRUFFE

ROSACE DE POMMES DE TERRE



1. Préchauffer le four à **350 °F (175 °C)**. Déposer dans un plat allant au four.
2. Réchauffer environ **20 à 30 minutes**, jusqu'à ce que les pommes de terre soient bien chaudes au centre. Couvrir si le dessus colore trop vite.
3. Pour dorer le dessus, terminer sous le **gril (broil), 1 à 3 minutes**, en surveillant constamment.

SALADE DE FENOUIL

FENOUIL BRAISÉ ET FRAIS | À ASSEMBLER



1. Mélanger délicatement les deux fenouils avec la **vinaigrette à la marmelade d'agrumes**.
2. Ajouter le fromage, les olives noires et les verts de fenouil. Servir.

BÛCHE CHOCOLAT-NOISETTE

PRÊTE À SERVIR



1. Retirer délicatement l'emballage et déposer dans un plat de service.
2. **Servir telle quelle.** Garder au réfrigérateur jusqu'au service.

Bœuf : repères culinaires ci-dessus; Santé Canada recommande au moins 145 °F (63 °C) à cœur. Durées et hausse au repos variables. Conserver à 4 °C ou moins. Retirer les emballages non adaptés à la chaleur; aucun aluminium au micro-ondes.