



COMMENT RECHAUFFER LES PLATS TRAITEUR HAPPY CURRY

Merci pour votre commande ! Voici quelques conseils pour réchauffer vos plats.

Important

Les couvercles en plastique ne sont adaptés ni au micro-onde, ni au four. Veillez à les remplacer par un couvercle adapté ou une assiette. Avant de réchauffer un plat, retirez les garnitures (la tranche de citron, la salade, les légumes crus) qui seront replacées au moment de servir. Évitez de préférence de réchauffer les plats à même la barquette même si c'est bien prévu à cet effet. Prenez le temps, quand vous le pouvez, d'utiliser des plats en verre, en porcelaine, des assiettes creuses : **la dégustation n'en sera que meilleure.**

Au micro-onde (idéal pour tous les plats Happy Curry, évite le risque d'assèchement)

Chauffez à couvert 1 min 30 à 750 W. Mélangez le contenu et prolongez d'1 min supplémentaire. Si vous désirez réchauffer plusieurs plats en même temps (ceux rectangulaires en carton), vous pouvez les empiler en augmentant le temps.

A la poêle (pour les Pad thai et les plats "sautés")

Versez le contenu de la barquette dans une poêle avec un peu d'huile neutre type huile de tournesol ou d'arachide. Faites chauffer quelques minutes à feu moyen et n'hésitez pas à rajouter un peu d'eau si nécessaire.

Au four (pour tous les plats Happy Curry)

Préchauffez votre four à 150°C. Enfourez votre plat couvert durant 15 à 20 min.

A la casserole (pour le boeuf rendang, les currys, les légumes et les woks)

Les plats de currys se réchauffent facilement à la casserole, à feu doux, quelques minutes. Retirez rapidement du feu après une ébullition. Si la sauce n'est plus liée, rajoutez une cuillère à soupe d'eau et mélangez bien.

Pour garder vos plats chauds sans qu'ils ne continuent à cuire, préchauffez votre four à 150°C, enfourez et diminuez le thermostat à 70 °c jusqu'au moment de servir.

Bonne dégustation,

