



## DÉCONGELER AVANT DE RÉCHAUFFER

Laisser décongeler dans l'eau froide pendant 1 h à 1 h 30 ou 24 h au réfrigérateur, en les laissant dans l'emballage sous vide.

## MÉTHODES POUR RÉCHAUFFER

Les côtes et la sauce devraient atteindre une température interne minimale de 165°F / 74°C avant d'être consommées. Ces instructions sont données à titre indicatif seulement, **puisque le temps pour réchauffer varie selon le type d'appareil utilisé.**

**Conseils de cuisson sur le BBQ:** Faire cuire la viande le plus loin possible de la source de chaleur. Pour obtenir de belles marques de cuisson en damier, faire pivoter la pièce d'un quart de tour à la mi-cuisson sur chaque côté. Avant de servir, vérifier le degré de cuisson de la viande avec un thermomètre.

## BARBECUE GRIL



10  
min.  
-  
Feu vif

1. Préchauffer le barbecue à feu vif.
2. Retirer le produit de l'emballage avant de réchauffer en prenant soin de conserver la sauce pour badigeonner, si désiré.
3. Placer les côtes sur le grill et réchauffer durant 10 minutes, tout en badigeonnant avec la sauce. Retourner les côtes à mi-cuisson et continuer de griller jusqu'à ce que le produit soit bien réchauffé.

## BARBECUE GRIL



10  
min.  
-  
Feu vif à  
moyen

1. Badigeonner la grille froide avec de l'huile.
2. Préchauffer à intensité élevée pendant 5 minutes, puis baisser à intensité moyenne-élevée pour la cuisson.
3. Saisir la viande pendant 5 minutes de chaque côté.
4. Après la cuisson, couvrir la viande de papier d'aluminium et laisser reposer de 5 à 7 minutes.

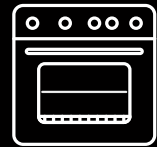
## FOUR



10-20  
min.  
-  
400°F  
200°C

1. Préchauffer le four à 200°C (400°F).
2. Retirer le produit de l'emballage avant de réchauffer.
3. Placer les côtes recouvertes de sauce sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier d'aluminium ou dans un plat allant au four.
4. Réchauffer de 15 à 20 minutes tout en retournant les côtes à mi-cuisson. Badigeonner les côtes avec la sauce, si désiré.

## FOUR



15  
min.  
-  
400°F  
200°C

1. Préchauffer le four à 200°C (400°F).
2. Dans un poêlon, saisir la viande à feu vif dans un mélange de beurre et d'huile.
3. Terminer la cuisson au four pendant 15 minutes.

**Température interne de cuisson du bœuf**  
56°C (130°F) - saignant | 63°C (145°F) - rosé  
71°C (160°F) - à point | 77°C (170°F) - bien

# FRITES JULIENNES



# BRIE FONDANT

GARDER CONGELÉ JUSQU'À L'UTILISATION

Si le produit est décongé, l'utiliser immédiatement.  
Ne pas remettre au congélateur.

GARDER REFRIGÉRÉ JUSQU'À L'UTILISATION

## MÉTHODES POUR RÉCHAUFFER



3-4  
min.  
-  
350°F  
180°C

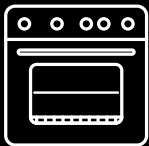
Pour de meilleurs résultats,  
ne pas faire cuire trop longtemps.

### FRITEUSE

1. Chauffer l'huile à 180°C (350°F) .
2. Déposer les frites dans le panier à friture. Remplir le panier à moitié seulement. Descendre le panier lentement dans l'huile chaude.
3. Frire de 3 à 4 minutes.
4. Retirer de la friteuse, saler (si désiré) et servir.

### FOUR

1. Préchauffer le four à 230°C (450°F).
2. Étaler les frites en une seule couche sur une plaque de cuisson. Mettre au four et cuire pendant 10 minutes.
3. Tourner les frites.
4. Poursuivre la cuisson pendant 8 à 10 minutes jusqu'à ce que les frites soient légèrement dorées.
5. Saler ou assaisonner si désiré.



18-20  
min.  
-  
450°F  
230°C

### BARBECUE GRIL

1. Préchauffer à intensité moyenne pendant 5 minutes.
2. Déposer le fromage (et tous les ingrédients contenu avec le fromage) dans un plat allant au four.
3. Ajouter les noix sur le fromage.
4. Couvrir d'un papier d'aluminium et déposer sur la grille du barbecue.
5. Cuire environ 10 minutes (jusqu'à ce que le fromage soit fondu).
6. Servir immédiatement avec une cuillère de service, du pain, des craquelins et/ou des biscottes.



10  
min.  
-  
Feu  
moyen

### FOUR

1. Préchauffer le four à 180°C (350°F).
2. Déposer le fromage (et tous les ingrédients contenu avec le fromage) dans un plat allant au four.
3. Ajouter les noix sur le fromage.
4. Cuire au four de 12 à 15 minutes (jusqu'à ce que le fromage soit fondu).
5. Servir immédiatement avec une cuillère de service, du pain, des craquelins et/ou des biscottes.



12-15  
min.  
-  
350°F  
180°C