



## ***CONSEILS DE CUISSON***

### ➤ **Pour décongeler votre poche sous vide**

La mettre sachet non ouvert dans un plat avec de l'eau froide pendant 10 minutes ou la mettre la veille dans le frigo.

### ➤ **Pour la cuisson**

Ne faites jamais cuire une viande sortant du réfrigérateur; l'intérieur de la viande trop froid, ne sera pas vraiment tendre.

Un grill à température vive pour saisir une fine entrecôte pour ne pas qu'elle perde son jus.

Saler la viande à mi-cuisson.

### ➤ **Conservation**

La viande cuite se conserve 48 heures dans un réfrigérateur de 2 à 4°C.

