

Tous nos plats sont préparés avec soin et amour.
Pour en profiter au mieux, voici nos recommandations de préparation.

Pensez à préchauffer votre four.

La côte de bœuf Black Angus pour 2 personnes :

Mettez la viande marinée à cuire suivant votre goût.

Au four à 180° :

- Saignant : 15 min.
- A point : 20 min.
- Bien cuit : 30 min.

A la poêle à 180° :

- Saignant : 20 min.
- A point : 25 min.
- Bien cuit : 35 min.

Une fois cuite, parsemez-la de fleur de sel ou sel fin.

Brocoli rôti :

Four traditionnel 180° - 200° durant 5 min, Micro-ondes : 2min.

Et Qutab :

A poêler durant 1min de chaque coté.

Daurade Massala :

Four traditionnel 180° pendant 4min, Micro-ondes 2min.

Tandir de Poulet :

Four traditionnel 180° pendant 4min, Micro-ondes 2min.

Toyuq lavangi :

Four traditionnel 180° pendant 4min, Micro-ondes 2min.

Basdirma Kabab :

Four traditionnel 180° pendant 3min, Micro-ondes 2min.

Côtelettes à la Harissa :

Four traditionnel 180° pendant 3min, Micro-ondes 2min.

Epaule d'agneau :

Four traditionnel 180° pendant 5min, Micro-ondes 3 min 30.

Nous conseillons également de sortir tous les desserts 10 min avant de les déguster.

Nous restons à votre disposition pour tout complément d'information au 01 47 23 09 48.