

NOS CROZETS SURGELÉS EN GRATIN

SANS
PRÉCUSSION

Mise en œuvre
simple
en 4 étapes

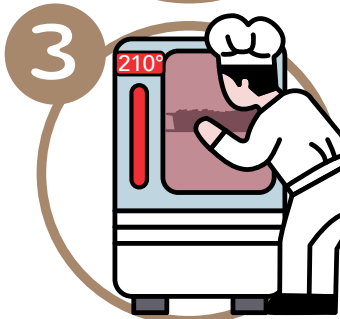


1 Disposer les crozets
encore surgelés
dans un bac gastro



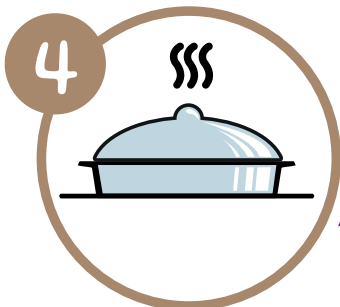
2 Ajouter sauce &
accompagnement

Pour repère :
Sauce liquide : crème 50% / lait 50%
1 volume de sauce pour 0.7 volume de crozet



3 Enfourner
25 minutes à 210°C

Temps et température à ajuster
en fonction de votre matériel



4 Réserver au chaud
jusqu'au service