



## Modes de cuisson

Pour tous vos produits « **Douceurs Sauvages** », les sortir 10 à 15 mm avant la cuisson du frigo et ouvrir le sachet sur 1 côté.

- **Pâtes :**

- A la poêle: faire griller à la minute puis ajouter un peu d'eau pour les rendre moelleuses (gouter et rajouter de l'eau si besoin)
- Faire bouillir 1 à 2 cm d'eau dans une sauteuse, plonger les pâtes et délayer au fur et à mesure
- Préparer une sauce plutôt liquide (avec de la crème, des tomates, etc...) ou un jus de cuisson, plonger les pâtes et délayer au fur et à mesure.



- **Tarte :**

- Réchauffer 10 à 15 mm à 180° dans le four préchauffé



- **Gnocchis :**

- Faire griller à la poêle à feu doux dans un peu de beurre de préférence.
- Réchauffer 10 à 15 mm à 180° dans le four préchauffé. Mettre un peu d'huile dans le fond du plat.

 **NE PAS AJOUTER D'EAU**

- **Spaetzlés :**

- Faire revenir au beurre à feu doux puis, si nécessaire, ajouter un peu d'eau et laisser gonfler à couvert à la minute.

- **Galettes :**

- Faire revenir à la poêle, puis ajouter un peu d'eau pour faire gonfler les flocons d'avoine.
- Cuire 10 mm dans un cuit vapeur, les galettes seront plus moelleuses.



- **Roulés sauvages :**

- Disposer dans un plat, sans eau, et faire cuire 15 mm au four à 180°, le résultat est proche d'une pizza
- Faire gonfler 10 mm dans un bouillon, comme pour les fleischnakas. A servir accompagner d'une salade verte.



**Bonne dégustation**