



Accrochez moi à l'intérieur de la porte d'un placard de cuisine. Je serai précieux pour vous tout au long de l'année.

Tourtes viandes, tourtes poissons, pâtés lorrains :

- **4 pers** : Enfourner à 200°(T8) 5 mn, puis baisser à 140° (T5) –laisser en tout 40 mn.

- **6 pers** : Enfourner à 200°(T8) 5 mn, puis baisser à 140° (T5) –laisser en tout 55 mn.

- **8 pers** : Enfourner à 200°(T8) 5 mn, puis baisser à 140° (T5) –laisser en tout 1 heure.

Jambons en croûte, langues de bœuf en croûte :

- **4 pers** Enfourner à 200°(T8) 5 mn, puis baisser à 140° (T5) –laisser en tout 50 mn.

- **6 pers** Enfourner à 200°(T8) 5 mn, puis baisser à 140° (T5) –laisser en tout 1h15.

- **8-10 pers** Enfourner à 200°(T8) 5 mn, puis baisser à 140° (T5) –laisser en tout 1h45.

- **12-15 pers** Enfourner à 200°(T8) 5 mn, puis baisser à 140° (T5) –laisser en tout 2h30.

Kassler, Wellington, magrets en croûte, filets mignons en croûte, langues de veau en croûte, filets de dinde « Rocamadour » :

- **2 pers** Enfourner à 200°(T8) 5 mn, puis baisser à 140° (T5) –laisser en tout 25 mn.

- **4 pers** Enfourner à 200°(T8) 5 mn, puis baisser à 140° (T5) –laisser en tout 40 mn.

- **6 pers** Enfourner à 200°(T8) 5 mn, puis baisser à 140° (T5) –laisser en tout 50 mn.

- **8 pers** Enfourner à 200°(T8) 5 mn, puis baisser à 140° (T5) –laisser en tout 50 mn si la croûte est 1 pièce.

- **10 pers** Idem si vous avez plusieurs pièces pour 10 pers.(ex : 3 filets Mignons porc en croûte pour 10, basez-vous sur le temps donnée pour 4 pers).

- **12 -15 pers** Idem, les croûtes sont plutôt longues que larges, donc ne pas laisser plus longtemps.