



## ALIMENT DU BISTRO

Méthode – Feuilletés tressés au poulet et fromage

Vous vous êtes procuré des Feuilletés tressés au marché en ligne.

Ces aliments ont été préparés pour vous par l'équipe du Bistro du Rucher et nous voulons vous offrir la meilleure expérience possible. Voici donc quelques conseils sur la cuisson et l'accompagnement.

### CUISSON

Les Feuilletés sont livrés congelés et seule la farce a été cuite.

Voici la bonne façon de les cuire :

- Réchauffer le four à 375 degrés
- Y déposer le feuilleté congelé sur une plaque de cuisson
- Cuire une trentaine de minutes jusqu'à ce que la pâte soit dorée et feuilleté et que la farce soit chaude au piqué d'une fourchette.

Bon appétit !