

CUISSON À L'ÉTAT DÉCONGELÉ

Retirer le film alimentaire et décongeler le Beet Wellington au réfrigérateur (environ 12 heures) dans le papier sulfurisé fourni. Retirer le papier sulfurisé, le poser sur une plaque de cuisson et placer le Beet Wellington dessus. Avant la cuisson, dorer la pâte avec un peu d'huile ou de drink végétal. Faire cuire dans un four préchauffé à **180 °C** à chaleur tournante ou traditionnelle à hauteur moyenne, **pendant environ 40–50 minutes**.

Laissez reposer 5 minutes avant de découper.

CUISSON À L'ÉTAT CONGELÉ

Retirer le film alimentaire et le papier sulfurisé. Poser le papier sur une plaque de cuisson et placer le Beet Wellington encore congelé dessus. Avant la cuisson, dorer la pâte avec un peu d'huile ou de drink végétal. Mettre le Beet Wellington dans le four froid, à hauteur moyenne, puis cuire à **chaleur tournante ou traditionnelle**, pendant **env. 60–70 minutes à 170°C**.

Laisser reposer 5 minutes avant de découper.

tibits vous
souhaite un
bon appétit!



Déclaration nutritionnelle (par 100 g)

Énergie	892 kJ (213 kcal)
Matières grasses	9.9 g
dont acides gras saturés	0.9 g
Glucides	17.6 g
dont sucres	6.3 g
Fibres alimentaires	2.7 g
Protéines	12.1 g
Sel	2.3 g