

Récapitulatif visuel

Jour 1 – Plat mijoté pur

Tu sers le plat mijoté dans sa version originale, bien chaud, avec sa sauce et ses légumes.

Exemple : bœuf carottes en cocotte.

Astuce bonus : sers dans un bol profond pour garder la chaleur plus longtemps.

Jour 2 – Version gratinée

Tu transformes la base mijotée en plat croustillant et doré pour changer la texture.

Exemple : parmentier de dinde ou gratin de légumes.

Astuce bonus : ajoute chapelure ou fromage râpé pour un dessus bien croustillant.

Jour 3 – Sauce express

Tu récupères la sauce ou le jus réduit pour composer un repas rapide et savoureux.

Exemple : tagliatelles, riz ou céréales nappés de sauce mijotée.

Astuce bonus : ajoute des herbes fraîches ou un œuf poché au moment du service.