

Wellington au *saumon*



Méthode Préchauffer le four à 350°F
de cuisson : Mettre les Wellington **gelés** sur une plaque ondulée 40 minutes.
(possiblement 5-10 min de plus, selon le four)
Sortir les Wellington du four, bien doré, en portant attention que la sauce ne s'échappe pas trop de la pâte.

Distribution

Surgelés haut de gamme



4 fourchettes

Viandes rouges
Poissons
Fruits de mer



Ingrédients : Saumon, pâte feuilletée (Farine de blé non traitée, non blanchie, margarine d'huile végétale non-hydrogénée, lécithine de soya, sorbate de potassium, acide citrique, eau, sel) lait, crème, échalotes, vin blanc, fromage parmesan, épinards, beurre, poivre, persil.

POUR INFORMATION : (819) 432-0808