

Pour une meilleure cuisson des viandes, sortez-les du réfrigérateur environ 2 heures avant

CUISSON DES VIANDES AU FOUR	Démarrer la cuisson à four chaud - 200°C	Démarrer la cuisson sans préchauffage	Cuisson à 150°C	Cuisson à 180°C	Arroser toutes les 15 min.	Retourner la viande à mi-cuisson
Chapon et dinde (< 2,5 Kg 5 à 7 pers. > 2,5 Kg -7 à 9 pers.)	20 min		2h40			
Épaule d'agneau façon gigot (4 à 5 pers.)	15 min			1h00		
Épaule d'agneau roulée (4 à 5 pers.)	15 min			1h00		
Gigot (2,5 Kg à 3 Kg - 8 à 10 pers.)	20 min		1h00			
Gigot raccourci (jusqu'à 6 pers.)	20 min		40 min			
Pintade (1 kg - 4 pers.)				1h00		
Pintade chaponnais (800 gr à 900 gr - 4 à 6 pers.)	20 min		45 min			
Poularde (1,5 Kg / 2 Kg- 4 à 6 pers.)	20 min		1h40			
Poulet de ferme 120 jours d'élevage				1h40		
Poulet fermier label rouge				1h15		
Rosbif (selon diamètre)	20 à 35 min					
Rôti de biche	30 à 40 min					
Rôti de canard au piment d'Espelette (800 gr à 900 gr - 4 pers.)				45 min		
Rôti de veau				1h15		
Côte de bœuf				20-25 min		
Filet mignon de porc				40 min		
Jurassienne				35-40 min		
Rôti de porc (1 kg env)				1h15		

CUISSON DES VIANDES EN COCOTTE	Temps de cuisson après ébullition
Coq entier (8 à 10 pers.)	2h15
Poule	2h00
Volaille farcies (1 à 1,8 Kg - 5 à 8 pers.)	1h15
Rôti de sanglier	1h30
Filet mignon de porc	1h30
Osso-buco	1h05
Rôti de porc	45 min *

* Terminer dans de l'aluminium 10 min. pour optimiser les saveurs de la viande

CUISSON DES VIANDES À LA POËLE	Temps de cuisson
Côte de bœuf*	10 min. de chaque côté
Émincés de bœuf/ canard/ poulet	10 min.

* Au barbecue 7 min. de chaque côté

CUISSON DES VIANDES EAU BOUILLANTE	Temps de cuisson après ébullition
Langue de bœuf	2h00 / 2h30

