



## TABLEAU DES TEMPERATURES DU CUISSON A CŒUR

<b>PRODUIT :</b>	<b>CUISSON</b>	<b>TEMP. A CŒUR</b>
ROASTBEEF	<i>SAIGNANT</i>	45-48 c°
ROASTBEEF BT	<i>SAIGNANT</i>	55-57 c°
FILET DE BŒUF BT	<i>SAIGNANT</i>	50 c°
CARRE, FILET DE VEAU	<i>A POINT</i>	65 c°
CARRE, FILET DE VEAU BT	<i>A POINT</i>	68-70 c°
FILET DE VEAU BT	<i>SAIGNANT</i>	58 c°
EPAULE POUR ROTI	<i>BIEN A POINT</i>	74 c°
CARRE, COU DE PORC	<i>BIEN CUIT</i>	65-68 c°
CARRE, COU DE PORC BT	<i>BIEN CUIT</i>	75-78 c°
FILET MIGNON	<i>ROSE</i>	60-63 c°
JAMBON	<i>BIEN A POINT</i>	65-68 c°
GIGOT D'AGNEAU	<i>A POINT</i>	55-58 c°
GIGO D'AGNEAU BT	<i>A POINT</i>	60-63 c°
FILET D'AGNEAU BT	<i>A POINT</i>	58-60 c°
POULET	<i>BIEN CUIT</i>	80 c°
DINDE	<i>BIEN CUIT</i>	75-80 c°
PATE A LA VIANDE	<i>BIEN A POINT</i>	68-70 c°
TERRINE DE VIANDE	<i>CUITE</i>	70-73 c°
TERRINE DE FOIE GRAS	<i>MI-CUIT</i>	45-48 c°
TERRINE DE POISSON	<i>CUITE</i>	73 c°

*POUR LA CUISSON BASSE TEMPERATURE, BIEN ROTIR LA VIANDE DANS UNE POELE, ENSUITE LAISSEZ REPOSER LA VIANDE HORS DU FOUR. EN MÊME TEMPS, PRECHAUFFEZ LE FOUR A 90 c°, Y INTRODUIRE LA VIANDE POSEE SUR UNE GRILLE ET UN BAC POUR RECUPERER LE JUS, CONTRÔLEZ VOTRE TEMPERATURE A CŒUR, UNE FOIS LA TEMPERATURE A CŒUR DESIREE OBTENUE, EMBALLEZ LA VIANDE DANS UN PAPIER ALU AVEC UNE TEMPERATURE D'AMBIANCE AU FOUR DE 65°C.*

***NOUS VOUS SOUHAITON UNE BONNE CUISINE ET UN BON APPETIT !***