

TEMPS DE CUISSON RECOMMANDÉ POUR LE FOUR

Les conditions pour ces temps sont:

- Préchauffé le four avec la chaleur tournante
- Sortir la viande fraîche env. 30 min avant
- Après les 10 min à 200°C, tourner la viande et ouvrir le four pour atteindre la température conseillée. Après, refermer le four immédiatement.
- Ne décongeler pas les articles avec de la pâte feuilletée, mais badigeonner-les avec un jaune d'œuf.

Viande de boeuf:

- | | | | |
|------------------------------------|--|-------------|------|
| • Filet
Temp. à cœur | 10 min 200°C,
52° Saignant, 56° A point | env. 90 min | 90°C |
| • Roastbeef
Temp. à cœur | 10 min 200°C,
52° Saignant, 56° A point | env. 2 h | 90°C |

Viande de veau:

- | | | | | |
|-----------------------------|---------------|-------------|-------|-------------|
| • Filet | 10 min 200°C, | env. 2 h | 90°C, | Tàc. 65-68° |
| • Parisienne de veau | 10 min 200°C, | env. 2 h | 90°C, | Tàc. 65-68° |
| • Filet mignon | 10 min 200°C, | env. 90 min | 90°C, | Tàc. 65° |
| • Côtelette de veau | 10 min 200°C, | env. 2,5 h. | 90°C, | Tàc. 68° |

Viande de porc:

- | | | | | |
|-----------------------|---------------|-------------|--------|----------|
| • Filet mignon | 10 min 200°C, | env. 80 min | 90°C, | Tàc. 65° |
| • Filet | 10 min 200°C, | env. 3 h | 90°C, | Tàc. 67° |
| • Cou | 30 min 180°C, | env. 90 min | 130°C, | Tàc. 75° |

Les articles avec de la pâte feuilletée:

- | | | | |
|---|---------|--------|-------|
| • Filet mignon de porc en croûte | frais | 50 min | 180°C |
| • Filet mignon de porc en croûte | congelé | 70 min | 180°C |
| • Poitrine de poulet en croûte | congelé | 45 min | 180°C |
| • Saumon en croûte | congelé | 45 min | 180°C |

Nous vous souhaitons un bon succès et des bonnes fêtes.