



Boucherie Charcuterie Traiteur

**De Pooter**

## Fiche cuisson

- **Pour les dindes, pintadeaux, cuisses de dinde, filets de dinde, et toutes les préparations farcies :**

Sortez la volaille du frigo 1h avant la cuisson.

Préchauffer le four à 150°. Enfournes la volaille et compter 1heure par kilo. Arroser régulièrement pendant la cuisson. En fin de cuisson, augmenter la température du four à 180° pour bien dorer la peau.

Température à cœur idéale en fin de cuisson : 75 ° à 80 °

Sortez ensuite la volaille et laissez-la reposer 15 min sous une feuille d'aluminium avant de la découper.

**Faites un test de cuisson en piquant au centre avec un couteau pendant 1 min. Déposer ensuite sur le dos de la main. Ça doit être brûlant. Si le jus de cuisson est rosé, remettez votre volaille au four 15 min et refaites ensuite le test.**

- **Pour les couronnes d'agneau farcies :**

Préchauffer le four à 200°. Saisir 5 min à 200° puis diminuer à 170° pendant 1h30 à 1h40. Faites un test de cuisson (voir dinde).

Température à cœur idéale en fin de cuisson : 75 °

- **Pour le gibier** (biche, marcassin) en rôti :

Préchauffer le four à 250°. Saisir pendant 5 min à 250°. Diminuer ensuite à 180° et compter 20 à 25 min par kilo pour une cuisson bien rosée.

Température à cœur idéale en fin de cuisson : 60 °

- **Pour les gigots d'agneau :**

Préchauffer le four à 200°. Enfournes ensuite le gigot en comptant 30 min par kilo à 180°, en le couvrant et en l'arrosant régulièrement pendant la cuisson.

Température à cœur idéale en fin de cuisson : 60 à 65 °

- **Pour les rôtis de bœuf :**

Préchauffer le four à 250°. Saisir pendant 5 min puis diminuer à 180° et compter 20 à 25 min par kilo pour un rôti chateaubriand ou filet mignon.

Pour un rôti bardé, saisir pendant 5 min à 250° puis compter 15 à 20 min par kilo.

Température à cœur idéale en fin de cuisson : 45 ° (BLEU)

50 ° (SAIGNANT)

55 ° (A POINT)

60 ° (BIEN CUIT)

- **Pour les rôtis de porc** (au carré, Jolimontois et Ardennais) et **Rôti de veau**

Préchauffer le four à 250° puis saisir pendant 5 min. Diminuer ensuite à 170° et compter 60 min par kilo. Arroser régulièrement.

Température à cœur idéale en fin de cuisson : 68 °

- **Pour les magrets de canard** : faire dorer 8 à 10 min côté peau. Retournez et poursuivez la cuisson pendant 5 à 10 min. Se mange rosé

Température à cœur idéale en fin de cuisson : 60 à 65 °

-



