

CONSEILS DE CUISSON DES PRODUITS

Le four doit toujours être préchauffé,

TOUJOURS TESTER A CŒUR AVANT DE SERVIR. Les temps restent à titre indicatifs.

(Il peut y avoir des variantes selon si votre four est en chaleur tournante, s'il est au gaz ou électrique etc...)

Il n'est pas nécessaire de couvrir les pièces de viande crues lors de la cuisson.

VOLAILLES

Produits	Thermostat + infos	Temps
Chapon nature	5 ou 150°C	2h30
Chapon farci	5 ou 150°C	3h
Poularde nature	5 ou 150°C	2h
Poularde farcie	5 ou 150°C	2h30
Dinde nature	5 ou 150°C	2h30
Dinde farcie	5 ou 150°C	3h
Oie nature	5 ou 150°C	3h
Oie farcie	5 ou 150°C	3h30
Pintade nature	5 ou 150°C	1h30
Pintade farcie	5 ou 150°C	2h
Pintade chaponnée nature	5 ou 150°C	2h
Pintade chaponnée farcie	5 ou 150°C	2h30

LES PIÈCES BOUCHÈRES

Produits	Thermostat + infos	Temps
Rôti de chapon désossé et farci	5 ou 150°C	2h30
Rôti de pintade désossée et farcie	5 ou 150°C	2h
Gigue de dinde farcie	5 ou 150°C	1h30
Baron d'agneau nature	7 ou 210°C	20 minutes
Baron d'agneau à l'ail	7 ou 210°C	25 minutes
Caille désossée et farcie périgourdine	5 ou 150°C	35 minutes

Pour 2 rôtis du même poids, rajouter 15 minutes de cuisson aux temps annoncés.

LES RÔTIS SPÉCIAUX

Produits	Thermostat + infos	Temps
Tous les autres rôtis	5 ou 150°C	1 Kg = 50 minutes 1,4 Kg = 60 minutes