

Cuisson des viandes, le conseil de Leader Bœuf

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

Une fois cuites, les viandes peuvent être réservées à température ambiante pendant environ la moitié de leur temps de cuisson.

| CUISSON des viandes AU FOUR | Démarrer la cuisson à four chaud 200 ° | Démarrer la cuisson <u>sans</u> préchauffage | Cuisson à 150° | Cuisson à 180° | Arroser toutes les 15 min. | Retourner la viande à mi-cuisson |
|--|--|--|----------------|----------------|----------------------------|----------------------------------|
| Chapon et dinde (Moins de 2,5 kg - 5 à 7 pers - Plus de 2,5 kg - 7 à 9 pers) | 20 mn | | 2h40 | | X | X |
| Cuissot de chevreuil (1,5 kg à 2 kg - 5 à 8 pers) | 20 mn | | 40 à 45 mn | | | |
| Epaule d'agneau façon gigot (4 à 5 pers) | 15 mn | | | 1h00 | X | X |
| Epaule d'agneau roulée (4 à 5 pers) | 15 mn | | | 1h00 | X | X |
| Gigot (2,5 à 3 kg - 8 à 10 pers) | 20 mn | | 1h00 | | X | X |
| Gigot raccourci (jusqu'à 6 pers) | 20 mn | | 40 mn | | | X |
| Oie (2,3 kg / 2,8 kg - 6 pers) | 20 mn | | 2h40 | | X | X |
| Pintade (1 kg - 4 pers) | | X | | 1H00 | | X |
| Pintade chaponnais (800 gr à 900 gr - 4 à 6 pers) | 20 mn | | 45 mn | | X | X |
| Poularde (1,5 kg /2 kg - 4 à 6 pers) | 20 mn | | 1h40 | | X | X |
| Poulet de ferme 120 jours d'élevage | | X | | 1H40 | | X |
| Poulet fermier label rouge | | X | | 1H15 | | X |
| Rosbif (selon le diamètre) | 20 à 35 mn | | | | | |
| Rôti de biche | 30 à 40 mn | | | | | |
| Rôti de canard au piment d'espelette (800 gr à 900 gr - 4 pers) | | X | | 45 mn | | |
| Rôti de veau | | X | | 1H15 | | |

| CUISSON des viandes EN COCOTTE | Temps de cuisson après ébullition |
|---|-----------------------------------|
| Coq entier (8 à 10 pers) | 2h15 |
| Poule | 2h00 |
| Sauté de biche ou sanglier | 2h00 |
| Volailles farcies (1 à 1,8 kg - 5 à 8 pers) | 1h15 |
| Rôti de sanglier | 1h30 |

www.leader-boeuf.com

Orléans : 02 38 51 38 48

Chécy : 02 38 75 07 84

Olivet la Source : 02 18 88 98 49

