

Temps de braisage

Morceaux	saisir	braiser
Bœuf		
Emincé (p. ex. coin, cuisse, tranche carrée)	env. 3 min	env. 45 min
Paupiettes (env. 130 g)	toutes faces env. 4 min	env. 1 heure
Ragoût	env. 5 min	env. 1 ³ / ₄ heure
Rôti braisé (p. ex. cou, aiguillette, côte couverte, train de côtes, tranche ronde, épaule/palette, cuisse, env. 1 ¹ / ₄ kg)	toutes faces env. 5 min	env. 2 heures
Viande hachée	env. 3 min	env. 40 min
Veau		
Jarrets (d'env. 250 g)	chaque face env. 2 min	env. 1 ³ / ₄ heure
Ragoût	env. 5 min	env. 1 ¹ / ₄ heure
Tendrons (env. 200 g)	chaque face env. 2 min	env. 1 ³ / ₄ heure
Viande hachée	env. 3 min	env. 30 min
Porc		
Emincé (p. ex. épaule/palette)	env. 3 min	env. 20 min
Jarrets (d'env. 250 g)	chaque face env. 2 min	env. 1 ³ / ₄ heure
Ragoût	env. 5 min	env. 1 ³ / ₄ heure
Rôti braisé (p. ex. épaule/palette, cou)	toutes faces env. 5 min	env. 1 ¹ / ₄ heure
Agneau		
Ragoût d'agneau	env. 5 min	env. 1 ³ / ₄ heure
Viande hachée	env. 3 min	env. 50 min
Gibier		
Civet de cerf	env. 5 min	env. 1 ¹ / ₄ heure
Civet de chevreuil	env. 5 min	env. 1 ¹ / ₄ heure
Volaille		
Morceaux de poulet	env. 5 min	env. 50 min