

Temps pour cuisson à basse température

La température du four est de 80 °C.

Morceaux	saisir	cuisson au four	temp. à cœur de la viande
Bœuf			
Chateaubriand (env. 800 g)	env. 5 min	env. 1½ heure	55 °C (à point)
Côte couverte (env. 800 g)	env. 15 min	env. 2 heures	55 °C (à point)
Entrecôtes (d'env. 200 g)	env. 2 min	env. 40 min	55 °C (à point)
Entrecôtes doubles (d'env. 400 g)	env. 6 min	env. 50 min	55 °C (à point)
Filet (env. 800 g)	env. 5 min	env. 1½ heure	55 °C (à point)
Mignons (d'env. 70 g)	env. 4 min	env. 20 min	55 °C (à point)
Rosbif (env. 800 g à 1 kg)	env. 10 min	env. 2 heures	55 °C (à point)
Rumsteck (env. 800 g)	env. 10 min	env. 2 heures	55 °C (à point)
Steaks de côte couverte (d'env. 200 g)	env. 4 min	env. 45 min	55 °C (à point)
Steaks de filet (d'env. 200 g)	env. 4 min	env. 40 min	55 °C (à point)
Steaks de rumsteck (d'env. 200 g)	env. 4 min	env. 50 min	55 °C (à point)
Tournedos (env. 100 g)	env. 4 min	env. 30 min	55 °C (à point)

Veau

Carré de veau (env. 1 kg)	env. 15 min	env. 2 heures	60 °C
Côtes (d'env. 200 g)	env. 4 min	env. 40 min	60 °C
Côte couverte (env. 800 g)	env. 10 min	env. 2 heures	60 °C
Faux-filet (env. 600 g)	env. 5 min	env. 1½ heure	60 °C
Filet entier (env. 800 g)	env. 10 min	env. 2 heures	60 °C
Filet mignon (env. 800 g)	env. 5 min	env. 1½ heure	60 °C
Médallions (d'env. 80 g)	env. 4 min	env. 40 min	55 °C
Noix pâtissière (env. 800 g)	env. 10 min	env. 2 heures	60 °C
Steaks de filet (d'env. 200 g)	env. 4 min	env. 30 min	60 °C
Steaks de quasi (d'env. 200 g)	env. 4 min	env. 30 min	60 °C

Porc

Carré (env. 1 kg)	env. 15 min	env. 3 heures	60–65 °C
Côtelettes (d'env. 200 g)	env. 4 min	env. 45 min	60–65 °C
Filet entier (env. 800 g)	env. 10 min	env. 3 heures	60–65 °C
Filet mignon (env. 400 g)	env. 5 min	env. 1½ heure	60–65 °C
Médallions (d'env. 80 g)	env. 4 min	env. 40 min	60–65 °C
Noix pâtissière (env. 800 g)	env. 10 min	env. 2 heures	60–65 °C

Agneau

Carré (d'env. 400 g)	env. 4 min	env. 1½ heure	55 °C
Filet (env. 200 g)	env. 3 min	env. 30 min	55 °C
Gigot (env. 2 kg)	env. 25 min	env. 2½ heures	60 °C
Quasi (env. 200 g)	env. 5 min	env. 1 heure	55 °C

Chevreuil

Noix de chevreuil (env. 400 g)	env. 4 min	env. 1 heure	60 °C
Médallions (d'env. 80 g)	env. 4 min	env. 50 min	60 °C

Pour la volaille, la température du four est de 90 °C.

Volaille

Magrets de canard (d'env. 200 g)	env. 4 min	env. 40 min	65 °C
Blancs de poulet (d'env. 180 g)	env. 4 min	env. 50 min	70 °C

Important: les morceaux de la viande qui ne figurent pas sur ce tableau ne conviennent pas pour la cuisson à basse température.