

Temps: pochage et braisage

Pour ces méthodes de préparation, le mouillement ne doit pas bouillir, mais simplement frémir, donc être maintenu juste au seuil de l'ébullition (env. 90°C). Après avoir saisi le mets à braiser, poursuivre lentement la cuisson à couvert dans une cocotte à feu doux sur la cuisinière ou au four à 180°C.

Pièces de viande	Bouillir/pocher
Blanc de poulet (env. 150 g)	env. 15 min
Carré de porc fumé (env. 600 g)	env. 50 min
Jambon roulé (env. 1 kg)	env. 1 h
Palette fumée (env. 800 g)	env. 1 h
Poule à bouillir (env. 1,2 kg)	env. 3 h
Tafelspitz (aiguillette de bœuf / pièce ronde, env. 1,2 kg)	env. 2 h

Pièces de viande	Saisir	Braisier (à couvert)
Civet de chevreuil, de cerf	env. 5 min	env. 1¼ h
Émincé (bœuf)	env. 3 min	env. 45 min
Émincé (porc)	env. 3 min	env. 45 min
Jarret (veau, env. 250 g)	sur chaque face, env. 2 min	env. 1¼ h
Morceaux de poulet	env. 5 min	env. 50 min
Pain de viande	sur toutes les faces, env. 5 min	env. 50 min
Paupiette	sur toutes les faces, env. 3 min	env. 1½ h
Ragoût (bœuf, porc, agneau)	env. 5 min	env. 2½ h
Ragoût (veau)	env. 5 min	env. 1½ h
Rôti braisé (bœuf)	sur toutes les faces, env. 8 min	env. 2½ h
Rôti braisé (porc)	sur toutes les faces, env. 8 min	env. 2 h
Viande hachée (agneau)	env. 3 min	env. 50 min
Viande hachée (bœuf)	env. 3 min	env. 30 min
Viande hachée (veau)	env. 3 min	env. 30 min

