

Temps: rôtir au four

Saisir la viande dans une poêle sur toutes les faces, env. 8 min, attendre la formation d'une croûte pour la retourner. Encore plus simple: saisir la viande directement au four préchauffé à 240° C, env. 15 min, jusqu'à formation d'une croûte en surface. Ensuite, poursuivre la cuisson à 180-200° C.



Pièces de viande	Saisir	Rôtir au four
Ailes de poulet	-	env. 35 min / 220° C
Carré (agneau, env. 400 g)	dans la poêle, env. 4 min	env. 20 min / 180° C
Carré (porc, env. 1¼ kg)	env. 20 min / 220° C	env. 50 min / 180° C
Carré (veau, env. 1¼ kg)	env. 20 min / 220° C	env. 50 min / 180° C
Coquelet (env. 500 g)	-	env. 50 min / 220° C
Côte couverte (bœuf, env. 1¼ kg)	env. 15 min / 220° C	env. 20 min / 180° C (à point)
Cou de porc (env. 1¼ kg)	dans la poêle, env. 8 min	env. 2 h / 180° C
Cuisses de poulet (env. 200 g)	-	env. 40 min / 220° C
Épaule/cuisseau/cuissot (veau, porc, env. 1¼ kg)	dans la poêle, env. 8 min	env. 1¼ h / 180° C
Filet (porc, env. 1 kg)	dans la poêle, env. 6 min	env. 40 min / 180° C
Filet (veau, env. 800 g)	dans la poêle, env. 6 min	env. 20 min / 180° C
Filet mignon (porc, env. 500 g)	dans la poêle, env. 4 min	env. 15 min / 180° C
Filet mignon (veau, env. 600 g)	dans la poêle, env. 4 min	env. 20 min / 180° C
Gigot d'agneau (env. 2½ kg)	env. 10 min / 240° C	env. 1 h / 180° C
Jarret (veau, porc, env. 1¼ kg)	env. 20 min / 220° C	env. 1½ h / 180° C
Poulet entier (env. 1,2 kg)	-	env. 1 h / 200° C
Romsteck (env. 800 g)	env. 10 min / 220° C	env. 25 min / 180° C (à point)
Selle de chevreuil (env. 1¼ kg)	-	env. 10 min / 240° C*

* Laisser ensuite reposer env. 5 min dans le four éteint entrouvert.