

Table de cuisson

Veau

*Le veau se consomme généralement à point.
Une viande à point reste rosée en son centre.
Veillez à garder ce teint rosé,
cela rend le veau encore plus savoureux!*

Pièce de viande	Technique de cuisson	Température de cuisson	Temps de cuisson
Rôti casserole	Braisage	160-180°C (Four)	1h30 à 2h par kilo
	Braisage	A feu doux (Marmite à pression)	1h30 par kilo
Petit nerf de veau	Braisage	160-180°C (Four)	1h30 à 2h par kilo
	Braisage	A feu doux (Marmite à pression)	1h30 par kilo
Carré de veau	Braisage	A feu doux (Marmite à pression)	1h30 par kilo
Blanquette de veau	Braisage	A feu doux (Marmite à pression)	2h par kilo
Osso buco de veau	Braisage	160-180°C (Four)	1h30 par kilo
	Braisage	A feu doux (Marmite à pression)	1h par kilo
Sauté	Cuisson à la poêle ou grillade		A point: 3 à 4 minutes par face
Entrecôte de veau	Cuisson à la poêle ou grillade		A point: 3 à 4 minutes par face
Côte de veau	Cuisson à la poêle ou grillade		A point: 3 à 4 minutes par face
Emincé de veau	Cuisson au wok		
Carré de veau	Le rôtissage	180°C (four)	30 à 40 minutes pour 500 g
Rôti de veau	Le rôtissage	180°C (four)	30 à 40 minutes pour 500 g

Table de cuisson

Porc

Le porc se mange généralement bien cuit mais attention, ne laissez pas pour autant votre viande trop longtemps sur le feu, une cuisson trop prolongée affecte la tendreté du porc car elle le rend fibreux

Pièce de viande	Technique de cuisson	Température de cuisson	Temps de cuisson
Rôti épaule	Braisage	A feu doux (Marmite à pression)	1h par kilo
Carré à l'os	Braisage	A feu doux (Marmite à pression)	1h par kilo
	Braisage	160-180°C (Four)	1h30 par kilo
Jambonneau	Braisage	A feu doux (Marmite à pression)	2h par kilo
Carbonnade	Braisage	A feu doux (Marmite à pression)	1h par kilo
	Braisage	160-180°C (Four)	1h30 par kilo
Rôti ardennais	Braisage	A feu doux (Marmite à pression)	1h par kilo
	Braisage	160-180°C (Four)	1h15 par kilo
Sauté de porc	Cuisson à la poêle ou grillade		Bien cuit: 6 à 10 minutes
Tranche de jambon	Cuisson à la poêle ou grillade		Bien cuit: 6 à 10 minutes
Côte de porc	Cuisson à la poêle ou grillade		Bien cuit: 6 à 10 minutes
Médailon de porc	Cuisson à la poêle ou grillade		Bien cuit: 6 à 10 minutes
Brochettes de porc	Cuisson à la poêle ou grillade		Bien cuit: 6 à 10 minutes
Emincé de porc	Cuisson au wok		
Carré de porc	Le rôtissage	180°C (four)	1 h par kilo
Rôti jambon	Le rôtissage	180°C (four)	1 h par kilo

Table de cuisson

Boeuf

La viande de boeuf peut être consommée à divers degrés de cuisson.
Elle se mange bleue, saignante, à point ou bien cuite.
Les degrés de cuisson varient toutefois selon la coupe choisie.

Pièce de viande	Technique de cuisson	Température de cuisson	Temps de cuisson
Petit nerf	Braisage	160-180°C (Four)	1h30 à 2h par kilo
	Braisage	A feu doux (Marmite à pression)	1h30 par kilo
Roti casserole	Braisage	160-180°C (Four)	1h30 à 2h par kilo
	Braisage	A feu doux (Marmite à pression)	1h30 par kilo
Carbonnade	Braisage	160-180°C (Four)	1h30 à 2h par kilo
	Braisage	A feu doux (Marmite à pression)	1h30 par kilo
Tournedos	Cuisson à la poêle ou grillade		<ul style="list-style-type: none"> Bleu: 1 à 2 minutes par face Saignant: 2 à 3 minutes par face A point: 3 à 4 minutes par face
Entrecôte 6 côtes	Cuisson à la poêle ou grillade		<ul style="list-style-type: none"> Bleu: 1 à 2 minutes par face Saignant: 2 à 3 minutes par face A point: 3 à 4 minutes par face
Chateaubriand	Cuisson à la poêle ou grillade		<ul style="list-style-type: none"> Bleu: 1 à 2 minutes par face Saignant: 2 à 3 minutes par face A point: 3 à 4 minutes par face
Contre-filet	Cuisson à la poêle ou grillade		<ul style="list-style-type: none"> Bleu: 1 à 2 minutes par face Saignant: 2 à 3 minutes par face A point: 3 à 4 minutes par face
Côte à l'os	Cuisson à la poêle ou grillade		<ul style="list-style-type: none"> Bleu: 1 à 2 minutes par face Saignant: 2 à 3 minutes par face A point: 3 à 4 minutes par face
Brochettes de boeuf	Cuisson à la poêle ou grillade		<ul style="list-style-type: none"> Bleu: 1 à 2 minutes par face Saignant: 2 à 3 minutes par face A point: 3 à 4 minutes par face
Emincé de boeuf	Cuisson au wok		
Rôti (Rosbif)	Le rôtissage	180°C	15 minutes pour les premiers 500 gr puis 10 minutes pour les 500 g suivants
Rosbif à la française	Le rôtissage	180°C	15 minutes pour les premiers 500 gr puis 10 minutes pour les 500 g suivants
Aloyau	Le rôtissage	180°C	15 minutes pour les premiers 500 gr puis 10 minutes pour les 500 g suivants

Table de cuisson

Agneau

L'agneau se consomme à divers degrés de cuisson, mais on le préfère en général rosé.

Pièce de viande	Technique de cuisson	Température de cuisson	Temps de cuisson
Navarin	Braisage	A feu doux (Marmite à pression)	1h30 par kilo
Epaule d'agneau	Braisage	A feu doux (Marmite à pression)	1h par kilo
	Braisage	160-180°C (Four)	1h par kilo
Gigot d'agneau	Braisage	A feu doux (Marmite à pression)	50 min par kilo
	Braisage	80°C (Four)	7h par kilo
Filet d'agneau	Cuisson à la poêle ou grillade		<ul style="list-style-type: none"> • Saignant: 2 à 3 minutes par face • A point: 3 à 4 minutes par face
Côte d'agneau	Cuisson à la poêle ou grillade		<ul style="list-style-type: none"> • Saignant: 2 à 3 minutes par face • A point: 3 à 4 minutes par face
Tranche de gigot	Cuisson à la poêle ou grillade		<ul style="list-style-type: none"> • Saignant: 2 à 3 minutes par face • A point: 3 à 4 minutes par face
Tranche d'épaule	Cuisson à la poêle ou grillade		<ul style="list-style-type: none"> • Saignant: 2 à 3 minutes par face • A point: 3 à 4 minutes par face
Brochette d'agneau	Cuisson à la poêle ou grillade		<ul style="list-style-type: none"> • Saignant: 2 à 3 minutes par face • A point: 3 à 4 minutes par face
Emincé d'agneau	Cuisson au wok		
Couronne d'agneau	Le rôtissage	180°C (Four)	20 à 25 minutes
Gigot d'agneau	Le rôtissage	180°C (Four)	20 minutes pour les premiers 500 g puis 10 minutes pour les 500 g suivants
Epaule d'agneau (demander à votre boucher de la désosser et la ficeler)	Le rôtissage	180°C (Four)	15 minutes par 500 g pour une cuisson rosée