

Cuisson des viandes, le conseil de La Boucherie de Sologne

Pour une meilleure cuisson des viandes, sortez les du réfrigérateur environ 2 heures avant.

CUISSON des viandes AU FOUR	Démarrer la cuisson à four chaud 200 °	Démarrer la cuisson sans préchauffage	Cuisson à 150°	Cuisson à 180°	Arroser toutes les 15 min.	Retourner la viande à mi-cuisson
Chapon et dinde (Moins de 2,5 kg - 5 à 7 pers - Plus de 2,5 kg - 7 à 9 pers)	20 mn		2h40		X	X
Cuissot de chevreuil (1,5 kg à 2 kg - 5 à 8 pers)	20 mn		40 à 45 mn			
Epaule d'agneau façon gigot (4 à 5 pers)	15 mn			1h00	X	X
Epaule d'agneau roulée (4 à 5 pers)	15 mn			1h00	X	X
Gigot (2,5 à 3 kg - 8 à 10 pers)	20 mn		1h00		X	X
Gigot raccourci (jusqu'à 6 pers)	20 mn		40 mn			X
Oie (2,3 kg / 2,8 kg - 6 pers)	20 mn		2h40		X	X
Pintade (1 kg - 4 pers)		X		1H00		X
Pintade chaponnais (800 gr à 900 gr - 4 à 6 pers)	20 mn		45 mn		X	X
Poularde (1,5 kg / 2 kg - 4 à 6 pers)	20 mn		1h40		X	X
Poulet de ferme 120 jours d'élevage		X		1H40		X
Poulet fermier label rouge		X		1H15		X
Rosbif (selon le diamètre)	20 à 35 mn					
Rôti de biche	30 à 40 mn					
Rôti de canard au piment d'espelette (800 gr à 900 gr - 4 pers)		X		45 mn		
Rôti de veau		X		1H15		

CUISSON des viandes de gibier EN COCOTTE	Temps de cuisson après ébullition
Rôti de sanglier	1h30
Sauté de biche ou sanglier	2h00



www.boucherie-sologne.com

10 Rue Denis Papin - 45240 La Ferté-Saint-Aubin - 02 38 63 22 99