

TEMPERATURE DE CUISSON A COEUR

Fours équipés de thermostats mécaniques :

| | | | | | | | | | |
|----------------|----|----|----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| Thermostat | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| Température °C | 30 | 60 | 90 | 120 | 150 | 180 | 210 | 240 | 270 |

Il est toujours bon de contrôler la température réelle du four pour des cuissons parfaites surtout en basse température.

Cuisson avec sonde :

Pour assurer une cuisson parfaite des aliments à cœur, et plus spécialement pour les viandes gigots, rôtis, volailles, gibier mais aussi pour certains plats délicats comme le foie gras, mousselines, terrines et pâtés, il est fort appréciable d'être équipé d'une sonde de cuisson. La température est mesurée au cœur de l'aliment et détermine la cuisson exacte sans devoir tenir compte de la taille ou du poids de l'aliment. On peut aussi réaliser des cuissons à basse température (60 à 120 °C) qui donnent des résultats étonnants, des viandes très moelleuses et juteuses.

| | Bleu | Saignant | Rosé | À point | Bien Cuit |
|----------|------------|------------|------------|-------------|------------|
| Bœuf | 45 à 50 °C | 50 à 55 °C | | 55 à 60 °C | 60 à 68 °C |
| Veau | | 54 à 57 °C | 57 à 60 °C | 60 à 70 °C | + 75 °C |
| Agneau | | 54 à 57 °C | 60 à 63 °C | 65° à 70 °C | + 70 °C |
| Porc | | | | 65 à 68 °C | + 70° |
| Volaille | | 54 à 57 °C | 60 à 63 °C | 70 °C | + 80 °C |
| Poisson | | | | 48 à 54 °C | |

Températures à cœur.

Gibier (légèrement rosé) : Chevreuil, Sanglier +/- 62 °C

Magret de canard 65 °C

Confit de canard ou d'oie dans la graisse en cocotte 92 à 95 °C

Le porc et la volaille (sauf les filets de poulet) doivent être cuits au moins à point pour un meilleur goût et éviter tout danger pour la santé !

- Terrines et pâtés (bain-marie et four à 160 °C) / Poisson 70 à 72 °C / Campagne 82 à 85 °C
- Foie gras (au bain-marie à 80 °C et four à 140 °C). Mi-cuit (encore rosé) 50 à 52 °C. Cuit 58 à 62 °C
- Poissons : Pavé ou rôti de saumon 68 à 70 °C / Pavé ou rôti de thon 65 °C