

## La température et la durée de cuisson optimales pour tes aliments– Volaille

| Volaille  | Méthode           | Température | Durée        | Anglais | À point | Bien cuit |
|---|-------------------|-------------|--------------|---------|---------|-----------|
| Poulet entier, env. 1,2 kg                                | Indirecte         | 180°C       | 50-60 min.   |         |         | 80°C      |
| Blanc de poulet (non désossé), env. 230 g                 | Directe/Indirecte | 180°C       | 30-35 min.   |         |         | 80°C      |
| Blanc de poulet (désossé), env. 180 g                     | Directe           | 160°C       | 15-20 min.   |         |         | 80°C      |
| Cuisse de poulet, 180 g                                   | Directe/Indirecte | 180°C       | 25-35 min.   |         |         | 75°C      |
| Aile de poulet, env. 75 g                                 | Indirecte         | 180°C       | 15-20 min.   |         |         | 80°C      |
| Coquelet, 350-450 g                                       | Indirecte         |             | 30 min.      |         |         | 80°C      |
| Dinde entière, 5,5-7 kg                                   | Indirecte         | 170°C       | 3-4 heures   |         |         | 80°C      |
| Blanc de dinde (non désossé), env. 1,7 kg                 | Indirecte         | 180°C       | 60-90 min.   |         |         | 80°C      |
| Blanc de dinde (désossé), env. 1,5 kg                     | Indirecte         | 180°C       | 55-65 min.   |         |         | 80°C      |
| Cuisse de dinde, 450-680 g                                | Directe/Indirecte | 180°C       | 55-65 min.   |         |         | 80°C      |
| Dés de blanc de poulet (brochettes), d'env. 2,5 cm chacun | Directe           | 180°C       | 12-15 min.   |         |         | 70°C      |
| Canard entier, env. 1,7 kg                                | Indirecte         | 160°C       | 1,5-2 heures |         | 50-55°C | 65-70°C   |
| Magret de canard, env. 220 g                              | Directe/Indirecte | 180-200°C   | 10-15 min.   |         |         |           |
| Pintade/faisan entier, 900-1,2 kg                         | Indirecte         | 160-170°C   | 40-45 min.   |         |         |           |
| Oie entière, 5-7 kg                                       | Indirecte         | 140-150°C   | 3-4 heures   |         |         | 67-70°C   |
| Boulettes de poulet, 2 cm d'épaisseur                     | Directe/Indirecte | 180-200°C   | 10-20 min.   |         |         | 80°C      |