

La température et la durée de cuisson optimales pour tes aliments - Bœuf/veau

Bœuf/veau	Méthode	Température	Durée	Anglais	À point	Bien cuit
Rumsteck, filet, côte, env. 2,5 cm d'épaisseur	Directe/Indirecte	200-220°C	10-12 min.			
Steak de bœuf, env. 4 cm d'épaisseur	Directe/Indirecte		14-16 min.			
Côte de bœuf, env. 2,5 kg	Indirecte	140-150°C	1,5-2 heures			
Rôti de bœuf (désossé), 1,8-2,8 kg	Indirecte	130°C	2-2,5 heures			
Poitrine, env. 2,5 kg	Indirecte		2,5-3 heures			
Steak de veau, env. 2 cm d'épaisseur	Directe/Indirecte	180°C	10-12 min.		58-60°C	70-78°C
Steak de veau, env. 2,5 cm d'épaisseur	Directe/Indirecte	180°C	env. 14 min.			
Steak de veau, env. 3,5 cm d'épaisseur	Directe/Indirecte	180°C	16-18 min.			
Hamburger, env. 2 cm d'épaisseur	Directe/Indirecte	180-200°C	env. 10-12 min.	52-55°C	58-60°C	68-70°C