

La température et la durée de cuisson optimales pour tes aliments - Gibier

Gibier	Méthode	Température	Durée	Anglais	À point	Bien cuit
Sanglier (désossé), selle et filet, 600 g	Directe/Indirecte	160-170°C	20-30 min.		62°C	
Selle de cerf (désossé), 500 g	Directe/Indirecte	160-180°C	20-25 min.		55-57°C	
Rôti de chevreuil, 1 kg	Indirecte	150-160°C			75°C	
Rôti de sanglier, 1 kg	Indirecte	150-160°C			75°C	
Rôti de cerf, 1 kg	Indirecte	150-160°C			75°C	
Selle de chevreuil (désossé), 1 kg	Directe/Indirecte	130-140°C				