



TABLEAU INDICATIF DES PRODUITS CUITS SOUS VIDE

Cuisson à juste température

LES VIANDES

Produit		Température °C à cœur
CANARD	FILET	55°C
	FOIE GRAS	56°C
LAPIN	FILET	66°C
	BARON FARCIE	66°C
POULET	FILET	63°C
	CUISSE	66°C
AGNEAU	CARRE	60°C
	GIGOT	60°C
	SELLE, FILET	60°C
BŒUF	FILET	52°C
	COTE	52°C
PORC	FILET	62°C
	CARRE	62°C
VEAU	CARRE	62°C
	FILET	62°C
	ROGNON	57°C

LES POISSONS

Produit	Température °C à cœur
SAUMON	38°C
SANDRE	48°C
TURBOT	48°C
LOTTE	50°C
SOLE	54°C
SAINT PIERRE	54°C

Cuisson à basse température

Produit	Température °C de cuisson		Température °C à cœur	Durée (Heure)
AGNEAU	EPAULE	62°C	62°C	36 H
	PANOUFLE	66°C	66°C	24 H
	SOURIS	66°C	66°C	12 H
BŒUF	PALERON	56°C	56°C	72 H
	3ème CATEGORIE	66°C	66°C	72 H
PORC	SAUTE ou BOUILLI	66°C	66°C	20 H
	POITRINE	80°C	80°C	9 H
VEAU	JARRET	62°C	62°C	24 H
	POITRINE	62°C	62°C	48 H
CANARD	CUISSE	66/72°C	66°C	3 H
	BALLOTTINE	66°C	66°C	4 H 30
LAPIN	EPAULE	66°C	66°C	2 H
	CUISSE	66/72°C	66°C	2 H
POULET	AILERON	66°C	66°C	1 H 30
	CUISSE	66/72°C	66°C	2 H 30
	BALLOTTINE	66°C	66°C	4 H

Produit	Température °C Ambiance de cuisson	Durée (Min)
ARTICHAUD (FOND)	100°C	45 Min
BETTERAVE	90°C	120 Min
CAROTTE	80°C	30 Min
CHAMPIGNON	100°C	48 Min
ENDIVE	100°C	45 Min
FENOUIL (BULBE)	100°C	90 Min
LENTILLES VERTES	90°C	120 Min
POMME DE TERRE	90°C	35 Min
RIZ	90°C	35 Min