



## **CONSEIL CUISSON VOLAILLE AU FOUR**

### **POULET ET PINTADE**

15 min. à 220°C puis 1h15 à 160°C

### **PINTADE CHAPON ET POULARDE**

20 min. à 220°C puis 1h30 à 160°C

### **CHAPON ET DINDE**

30 min. 220°C puis 1h45-2h à 160°C

### **RÔTI SANS OS 5/6 PERS.**

15 min. à 220°C puis 1h30 à 160°C

### **RÔTI SANS OS 10/12 PERS.**

20 min. à 220°C puis 2h à 160°C

### **RÔTI CUISSE CHAPON 2/3 PERS.**

15 min. à 220°C puis 1h à 160°C





## **CONSEIL CUISSON VIANDE AU FOUR**

### **RÔTI VEAU OU PORC 5 À 7 PERS.**

15 min. à 220°C puis 1h à 160°C

*(rajouter 15 à 30 min. si plus de 1,8 kg)*

### **FILET MIGNON FARCI**

30 à 40 min. à 200°C

\*\*\*\*\*

### **ROSBIF / FILET / CÔTE DE BOEUF AU FOUR**

Préchauffer à 200°C

- Mettre au four ..... min
- Laisser hors du four 5 min
- Remettre au four ..... min

