Electrolux

TABLEAU DES TEMPÉRATURES À CŒUR

BŒUF	T° à cœur bleu	T° à cœur saignant	T° à cœur à point	T° à cœur bien cuit
Filet	49 - 52 °C	53 - 57 °C	58 - 63 °C	+ 65 °C
Rôti (rumsteak, faux-filet, tende)	49 - 52 °C	53 - 57 °C	58 - 63 °C	+ 65 °C
Côte	49 - 52 °C	53 - 57 °C	58 - 63 °C	+ 65 °C
Paleron basse température (60 à 75°C d'enceinte)	-	-	-	58 - 63 °C
Paupiettes	-	-	-	65 - 68 °C

VEAU	T° à cœur saignant	T° à cœur rosé	T° à cœur à point	T° à cœur bien cuit
Filet mignon	-	58 - 61 °C	62 - 64 °C	-
Quasi ou noix	-	-	60 - 63 °C	-
Carré	-	53 - 57 °C	62 - 64 °C	65 - 68 °C
Épaule	-	-	62 - 64 °C	65 - 68 °C
Paupiettes	-	-	-	65 - 68 °C

AGNEAU	T° à cœur saigant	T° à cœur rosé	T° à cœur à point	T° à cœur bien cuit
Carré	-	-	60 - 63 °C	-
Selle	-	58 - 63 °C	60 - 63 °C	-
Gigot	-	58 - 63 °C	60 - 63 °C	65 - 68 °C
Épaule	-	-	60 - 62 °C	65 - 68 °C

PORC	T° à cœur saigant	T° à cœur rosé	T° à cœur à point	T° à cœur bien cuit
Filet mignon	-	-	60 - 62 °C	-
Carré	-	-	-	68 - 72 °C
Rôti (échine)	-	-	-	68 - 72 °C
Jambon	-	-	-	68 - 72 °C

CANARD	T° à cœur saigant	T° à cœur rosé	T° à cœur à point	T° à cœur bien cuit
Magret et filet	-	-	58 - 60 °C	-
Cuisse	-	-	-	70 - 72 °C
Cuisse confite	-	-	-	78 - 80 °C

POULET & DINDE	T° à cœur saignant	T° à cœur rosé	T° à cœur à point	T° à cœur bien cuit
Filet blanc	-	-	-	68 -70 °C
Cuisse	-	-	-	70 - 72 °C
Volaille farcie	-	-	68 - 70 °C	72 - 75 °C
Volaille entière	-	-	65 - 68 °C*	70 - 72 °C*

*Cuisson basse température

PINTADE	T° à cœur saignant	T° à cœur rosé	T° à cœur à point	T° à cœur bien cuit
Suprême	-	-	-	69 - 72 °C
Cuisse	-	-	-	73 - 75 °C

LAPIN	T° à cœur saignant	T° à cœur rosé	T° à cœur à point	T° à cœur bien cuit
	-	-	-	66 - 68 °C

GIBIER	T° à cœur saignant	T° à cœur rosé	T° à cœur à point	T° à cœur bien cuit
Noix de cerf/chevreuil	-	58 - 63 °C	60 - 63 °C	70 - 72 °C
Cuisse de sanglier	-	-	70 - 72 °C	76 - 78 °C

FOIE GRAS	T° à cœur saignant	T° à cœur mi-cuit	T° à cœur à point	T° à cœur bien cuit
Filet blanc	58 °C*	63 °C	72 °C	-

POISSON	T° à cœur saignant	T° à cœur rosé	T° à cœur à point	T° à cœur bien cuit
Cabillaud / Lieu	-	-	51 °C	54 °C
Lotte	-	-	52 °C	54 °C
Sandre / Turbo	-	-	51 °C	54 °C
Saumon	40 °C	48 °C	50 °C	52 °C
Thon	42 °C	48 °C	50 °C	52 °C
Espadon / Marlin	-	48 °C	50 °C	52 °C
Poisson entier (avec arête)	-	-	+ 48 °C à rajouter	-

DIVERS	T° à cœur saignant	T° à cœur rosé	T° à cœur à point	T° à cœur bien cuit
Courge	-	-	51 °C	54 °C
Terrine de viande ou pâté en croûte	-	-	52 °C	54 °C
Terrine de poisson	-	-	51 °C	54 °C
Brioche	40 °C	48 °C	50 °C	52 °C
Coulant au chocolat noir	42 °C	48 °C	50 °C	52 °C
Coulant au chocolat blanc ou au lait	-	48 °C	50 °C	52 °C