

TEMPS DE CUISSON SUGGÉRÉS



 PRODUITS MARINÉS	AU FOUR 350 °F	SUR LE BBQ 375 à 400 °F
Tournedos	30-35 min	25-30 min
Brochettes	30 min	15-20 min
Suprêmes	25 min	20-25 min
Lanières	12 min	5-8 min
Escalopes	12 min	5-8 min
Hauts de cuisse désossés	20-25 min	15-20 min

 SAUCISSES	AU FOUR 350 °F	SUR LE BBQ 375 à 400 °F
Saucisses (format régulier)	20-25 min	12-15 min
Saucisses (format jumbo)	30-35 min	20-25 min

 POULETS ENTIERS ET DÉCOUPES*	AU FOUR 350 °F	SUR LE BBQ 375 à 400 °F
Ailes	45-60 min	45-60 min
Pilons de cuisse	45-60 min	45-60 min
Demi-poulet	60-75 min	60-75 min
Poulet 3-4 lb	2 h	
Poulet 4-5 lb	2 h 30 min	
Poulet 6-8 lb	2 h 45 min à 3 h 30 min	

* Le temps de cuisson de nos produits peut varier selon le poids.

** Le thermomètre est un outil indispensable pour vérifier précisément si le degré de cuisson est atteint et que la viande est prête à être consommée. Le poulet doit atteindre une température interne de 165 °F (74 °C).

