













TEMPS DE CUISSON SUGGÉRÉS

 PRODUITS MARINÉS	 175 °C / 350 °F	 205 °C / 400 °F	 205 °C / 400 °F
Tournedos	40-45 min	22-25 min	25-30 min
Brochettes	30 min	10 min	15-20 min
Suprêmes	30-35 min	15-25 min	20-25 min
Lanières	15-18 min	10-13 min	5-8 min
Hauts de cuisse désossés	20-25 min	20-30 min	15-20 min

 SAUCISSES	 175 °C / 350 °F	 185 °C / 370 °F	 205 °C / 400 °F
Saucisses (format régulier)	12-15 min	12-15 min	12-15 min
Saucisses (format jumbo)	15-18 min	15-18 min	18-20 min

 POULETS ENTIERS ET DÉCOUPES	 175 °C / 350 °F	 190 °C / 375 °F	 205 °C / 400 °F
Ailes	35-40 min	20-30 min	20-30 min
Pilons	35-45 min	25-30 min	30-45 min
Cuisses	35-45 min	25-30 min	30-45 min
Demi-poulet	55-75 min	55 min	60-75 min
Poulet entier	20-25 min / lb	60 min	60 min

- ⚡ **BBQ** : la viande se décollera facilement à la moitié du temps de cuisson. La cuisson indirecte permet d'éviter que la peau soit noircie rapidement.
- ⚡ **Poulet entier cuit à la friteuse à air chaud** : 190 °C (375 °F) pour 45 min (pour un poulet de 1,2 à 1,4 kg), poitrine vers le bas pour 30 min et retourner pour 15 min.
- ⚡ Le temps de cuisson de nos produits peut varier selon le poids ou le type d'appareil.
- ⚡ Le thermomètre permet de vérifier précisément si le degré de cuisson interne de 74 °C (165 °F) est atteint et que le poulet est prêt à être consommé de façon sécuritaire.



LE POULET
COMME IL SE DOIT

Ferme  des
Voltigeurs