

TEMPS DE CUISSON SUGGÉRÉS

 PRODUITS MARINÉS	 175 °C / 350 °F	 205 °C / 400 °F	 205 °C / 400 °F
Tournedos	40-50 min	25-35 min	30-35 min
Brochettes	25-30 min	15-20 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	45-60 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
Poulet entier	20-30 min / lb	20-25 min / lb	20-25 min / lb

- ✦ **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