

Remise en Température des Plats cuisinés

Laisser le film

- Au micro-ondes, perforer le film et chauffer
- Au four à 160 ° pendant 30 min (20 min pour les petites portions) en posant la barquette sur une plaque pleine (ne pas mettre sur une grille).

Cuisson Volaille

		Mode de Cuisson	Temps de Cuisson
Chapon	Entier	Pocher + Rôtir	30 min + 2H
		Rôtir au Four	2H30 à 170°C
	Papillotte	Cuire au Four	1H15 à 170°C
	Cuisse	Braiser ou Rôtir	1H15 à 170°C
	Suprême	Rôtir	35 min à 170°C

Poularde	Entière	Pocher + Rôtir	30 min + 1H
		Rôtir au Four	1H30 à 170°C
	Papillotte	Cuire au Four	1H00 à 170°C

Dinde		Pocher + rôtir	30min + 2h
--------------	--	----------------	------------

Canette	Entière	Rôti	1h15 à 170°C
	Papillotte	Cuire au Four	1h15 à 170°C

Chapon de Pintade		Braiser et arroser	1h30 à 170°C
--------------------------	--	--------------------	--------------

Pintade	Entière	Braiser et arroser	1H30 à 170°C
	Papillotte	Cuire au Four	1h15 à 170°C

Canard	Entier	Rôti	1h30 à 170°C
	Filet	Poêler ou Griller	6min + 3min
	Cuisses	Rôtir	1h30 à 180°C

Oie		Rôtir	3h 3h30/ 4kg
------------	--	-------	--------------

Poule		Bouillir en bouillon	1h45
--------------	--	----------------------	------

Poulet		Rôtir	1h à 170°C
---------------	--	-------	------------