



Tableau de rôtissage doux pour  «Rôtissage doux de viande déjà saisie» et  «Rôtissage doux au gril»

Morceau de viande	Mode de préparation	Degré de cuisson	Valeur proposée Température cible °C
Filet de veau	saisi	à point	58
		bien cuit	65
Noix de veau, carré de veau	saisi	à point	63
		bien cuit	69
Epaule de veau	saisi	bien cuit	72
	au gril	bien cuit	72
Collier de veau	saisi	bien cuit	75
	au gril	bien cuit	75
Rond de gîte de veau	saisi	à point	61
		bien cuit	69
Poitrine de veau roulée	au gril	bien cuit	75
Filet de bœuf	saisi	saignant	48
		mi-saignant	53
		à point	57
		bien cuit	65
Entrecôte, roastbeef	saisi	à point	57
		bien cuit	64
Rumsteak	saisi	à point	63
		bien cuit	69
Entrecôte parisienne	saisi	à point	60
		bien cuit	69
	au gril	à point	60
		bien cuit	69
Epaule de bœuf	saisi	à point	72
	au gril	bien cuit	75
Quasi de porc, carré de porc	saisi	à point	61
		bien cuit	72
Collier de porc	saisi	bien cuit	76
	au gril	bien cuit	76
Epaule de porc	au gril	bien cuit	76
Gigot d'agneau	saisi	à point	65
		bien cuit	74
	au gril	bien cuit	74