

Nous sommes heureux de vous aider dans la préparation de vos repas de fêtes au travers de nos « conseils cuissons » destinés à notre clientèle. N'hésitez naturellement pas à vous renseigner au magasin lors de votre venue en fonction du plat concerné.

**Attention - ces « conseils cuissons » vous donnent une ligne directrice standard mais beaucoup de paramètres entrent en ligne de compte, notamment la température du morceau de viande au départ, la puissance de votre four, la taille de la pièce à cuire ainsi que votre goût personnel.**

**Nous vous conseillons de vous aider d'un thermomètre pour mesurer la température « à cœur » de la pièce.**

### Cuisson d'un chapon ou d'une dinde d'environ 3kg :

- Sortir la pièce du frigo au minimum une à deux heures avant le début de la cuisson ;
- Préchauffer le four à 150° avec chaleur tournante ou 160° pour un four traditionnel ;
- Huilez, salez et épicez votre volaille à volonté et selon vos goûts ;
- Enfournez pour 2h de cuisson, si votre pièce est farcie il est nécessaire d'ajouter au minimum 30 minutes de cuisson ;
- 10 à 20 minutes avant la fin de la cuisson, contrôlez la coloration : si nécessaire, enclenchez le mode grill de votre four et terminez la cuisson ainsi ;
- Température à cœur conseillée pour la volaille : au minimum de 71° ;
- Avant de la découper, laissez reposer la volaille 10 à 15 minutes hors du four.

Pour les dindes plus grosses, de plus de 4kg, rajoutez 30 minutes de cuisson et pour celles de plus de 5kg, rajouter une heure de cuisson.

### Filet mignon de porc en croûte et filet de bœuf Wellington :

- Sortir le filet en croûte 1h à 2h avant le début de la cuisson et le déposer sur un papier sulfurisé ;
- Préchauffer le four à 220-240° suivant sa capacité à garder une température élevée une fois la viande placée à l'intérieur ;
- 1<sup>ère</sup> phase de cuisson : 20 minutes à 210° avec chaleur tournante, 220° pour un four traditionnel ;
- 2<sup>ème</sup> phase de cuisson : 10 à 20 minutes à 180° avec chaleur tournante, 200° pour un four traditionnel ;
- Avant de le déguster, laissez-le reposer 10 minutes hors du four recouvert d'un linge.

Les températures de fin de cuisson à cœur conseillées sont :

- Pour le bœuf : 48 à 55° pour bleu à rosé
- Pour le porc et le veau : minimum 55° à 58°

Si votre filet est de taille plus importante, rajoutez 8 à 10 minutes de cuisson.



**Bon appétit et belles fêtes !**