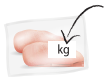
L'AFFAIRE EST DANS LE SAC!

Cuisson sous vide



Vérifiez le poids, indiqué en kilogrammes sur le sac*.

Portez de l'eau à ébullition dans un grand chaudron.

Immergez ensuite la viande dans son sac à cuisson. C'est à ce moment seulement que vous devez démarrer laminuterie. Établissez le temps en fonction du tableau de cuisson.

*Conserver l'eau au frémissement (autour de 90° C)

Quand le temps indiqué sur la charte est écoulé, retirez les sacs et attendez 5 minutes avant de les ouvrir.

Pour de meilleurs résultats, faites dorer la viande quelques minutes au four à température élevée, sur une plaque ou une grille recouverte de papier d'aluminium.

Conseils pour cuisiner comme des pros!

- Comme chaque appareil est différent, les temps de cuisson peuvent varier légèrement. La température de l'eau doit être d'au moins 85 °C.
- Pour une cuisson parfaite, laissez tempérer la viande 20 minutes avant et 5 minutes après.
- Vérifiez toujours la température interne des viandes avec un thermomètre à cuisson.

ATTENTION! LES POIDS NE S'ADDITIONNENT PAS!

*IMPORTANT : si vous faites cuire plus d'une pièce de viande, déterminez votre temps de cuisson en fonction de la plus grosse.

POULET DE GRAIN DU QUÉBEC

TABLEAU DE CUISSON POITRINE DE POULET

La température interne doit atteindre 77°C (170°F)

Poids kg	Minutes
0,1	8
0,15	12
0,2	16
0,25	20
0,3	24
0,35	28
0,4	32
0,45	36
0,5	40
0,55	44
0,6	48
0,65	52
0,7	56
0,75	60
0,8	64
0,85	68
0,9	72
0,95	76
1	80

FILET DE PORC DU QUÉBEC

TABLEAU DE CUISSON FILET DE PORC

La température interne doit atteindre 71°C (160°F)

Poids kg	Minutes
0,1	7
0,15	11
0,2	14
0,25	18
0,3	21
0,35	25
0,4	28
0,45	32
0,5	35
0,55	39
0,6	42
0,65	46
0,7	49
0,75	53
0,8	56
0,85	60
0,9	63
0,95	67
1	70

BAVETTE DE BOEUF

TABLEAU DE CUISSON BAVETTE DE BOEUF

Température interne : médium-saignant 63°C (145°F)à point 71°C (160°F)

cm (3/4 pc) et -		cm (3/4 pc) et +	
Poids kg	Minutes	Poids kg	Minutes
0,1	4	0,1	5
0,15	6	0,15	8
0,2	8	0,2	11
0,25	10	0,25	13
0,3	12	0,3	16
0,35	14	0,35	19
0,4	16	0,4	20
0,45	18	0,45	21
0,5	19	0,5	22
0,55	21	0,55	24
0,6	23	0,6	26
0,65	24	0,65	28
0,7	26	0,7	30
0,75	27	0,75	31
0,8	29	0,8	32
0,85	30	0,85	33
0,9	32	0,9	34
0,95	32	0,95	35
1	34	1	36

TABLEAU DE CUISSON RÔTI DU ROI

Température interne : doit atteindre 63°C (145°F)

Poids kg	Minutes
0,5	21
0,55	23
0,6	26
0,65	28
0,7	30
0,75	32
0,8	34
0,85	36
0,9	38
0,95	40
1	43
1,05	45
1,1	47
1,15	49
1,2	51
1,25	53
1,3	55
1,35	57
1,4	59,5
1,45	62
1,5	64
1,55	66
1,6	68
1,65	70
1,7	72
1,75	74
1,8	77
1,85	79
1,9	81
1,95	83
2	85