




TEMPS DE CUISSON SUGGÉRÉ

PRODUITS	À LA POËLE 	BBQ 	FOUR 	Directive suggérée
BROCHETTES				
Brochettes Souvlaki	Feu doux 12-15 min.	Feu doux 12-15 min.	-	Retourner à la mi-cuisson
SAUCISSES COCKTAILS				
Saucisse cocktail Bavaoise à saveur de fumée	Feu doux 12-15 min.	Feu doux 12-15 min.	-	Retourner en cours de cuisson
Saucisse cocktail vin, ciboulette et champignon	Feu doux 12-15 min.	Feu doux 12-15 min.	-	Retourner en cours de cuisson
Combo saucisse Italienne/légumes et oignon rôti	Feu doux 12-15 min.	Feu doux 12-15 min.	-	Retourner en cours de cuisson
Combo saucisse Chorizo/vin, ciboulette/champignon	Feu doux 12-15 min.	Feu doux 12-15 min.	-	Retourner en cours de cuisson
SAUCISSES EUROPÉENNES				
Saucisse italienne Douce	Feu doux 12-15 min.	Feu doux 12-15 min.	-	Retourner en cours de cuisson
Saucisse italienne Forte	Feu doux 12-15 min.	Feu doux 12-15 min.	-	Retourner en cours de cuisson
Saucisse Merguez	Feu doux 12-15 min.	Feu doux 12-15 min.	-	Retourner en cours de cuisson
Saucisse Allemagne	Feu doux 12-15 min.	Feu doux 12-15 min.	-	Retourner en cours de cuisson
Saucisse Espagne	Feu doux 12-15 min.	Feu doux 12-15 min.	-	Retourner en cours de cuisson
SAUCISSES FRAÎCHES				
Saucisse de Veau	Feu doux 12-15 min.	Feu doux 12-15 min.	-	Retourner en cours de cuisson
Saucisse de Bœuf à l'ancienne	Feu doux 12-15 min.	Feu doux 12-15 min.	-	Retourner en cours de cuisson
Saucisse Porc et Bœuf à l'ancienne	Feu doux 12-15 min.	Feu doux 12-15 min.	-	Retourner en cours de cuisson
Saucisse Porc & Bacon	Feu doux 12-15 min.	Feu doux 12-15 min.	-	Retourner en cours de cuisson
SAUCISSES SANS BOYAU				
Saucisse Autrefois	Feu doux 12-15 min.	Feu doux 12-15 min.	-	Retourner en cours de cuisson
Saucisse Italienne	Feu doux 12-15 min.	Feu doux 12-15 min.	-	Retourner en cours de cuisson
Saucisse Jardinière	Feu doux 12-15 min.	Feu doux 12-15 min.	-	Retourner en cours de cuisson
Saucisse Tomate & Basilic	Feu doux 12-15 min.	Feu doux 12-15 min.	-	Retourner en cours de cuisson
Saucisse de Veau	Feu doux 12-15 min.	Feu doux 12-15 min.	-	Retourner en cours de cuisson
PAINS DE VIANDE				
Pain de viande à l'italienne	-	En tranche Feu doux 12-15 min.	350 °F, environ 60 min. ou température interne 170 °F	Non couvert ou couvrir les 45 première min. Servir avec sauce au choix
Pain de viande avec légumes	-	En tranche Feu doux 12-15 min.	350 °F, environ 60 min. ou température interne 170 °F	Non couvert ou couvrir les 45 première min. Servir avec sauce au choix
Pain de viande oignon bacon	-	En tranche Feu doux 12-15 min.	350 °F, environ 60 min. ou température interne 170 °F	Non couvert ou couvrir les 45 première min. Servir avec sauce au choix
Pain de viande veau, tomate & basilic	-	En tranche Feu doux 12-15 min.	350 °F, environ 60 min. ou température interne 170 °F	Non couvert ou couvrir les 45 première min. Servir avec sauce au choix
TOURNEDOS				
Tournedos 3 Poivres	Feu doux 12-15 min.	Feu doux 12-15 min.	-	Retourner à la mi-cuisson
Tournedos Italien	Feu doux 12-15 min.	Feu doux 12-15 min.	-	Retourner à la mi-cuisson
Tournedos Régulier	Feu doux 12-15 min.	Feu doux 12-15 min.	-	Retourner à la mi-cuisson
MENUS RAPIDES				
Viande et mélange à sauce pour ragoût d'autrefois	Feu moyen environ 60 min.	-	350 °F, environ 90 minutes	Voir sachet pour directives

BBQ - Suggestion: Déposer les saucisses sur du papier aluminium ou assiette en aluminium. On peut cuire également à cuisson indirecte.