

# BARBECUE :

## TOUT SAVOIR SUR LES TEMPS DE CUISSON



### TEMPS DE CUISSON EN MOYENNE

<b>VIANDE</b>  Température de la viande <b>Bleu :</b> 55°C à cœur <b>Saignant :</b> 60°C à cœur <b>À point :</b> 65°C à cœur <b>Bien cuit :</b> 70°C à cœur	<b>Côte de bœuf</b> de 5 cm d'épaisseur	15 à 16 minutes (8 minutes sur chaque face)
	<b>Côtelette d'agneau</b>	10 minutes
	<b>Côtelette de veau</b>	10 à 12 minutes
	<b>Côte de porc</b>	20 minutes
	<b>Brochette de volaille</b>	12 minutes
	<b>Steak haché</b>	Selon la cuisson souhaitée
	<b>Cuisse de poulet</b>	25 à 35 minutes
	<b>Saucisse</b>	8 à 10 minutes
<b>POISSON</b> 	<b>Pavé de saumon</b>	6 minutes côté peau
	<b>Brochette de poisson</b>	10 à 12 minutes
	<b>Filets de poisson</b> avec la peau	6 à 8 minutes
	<b>Sardines grillées</b>	6 minutes (3 minutes sur chaque face)
	<b>Maquereaux grillés</b>	12 minutes (6 minutes sur chaque face)
<b>CRUSTACÉS</b> 	<b>Noix de Saint-Jacques</b> (brochettes)	4 à 6 minutes
	<b>Crevettes et langoustines</b>	5 minutes
<b>LÉGUMES</b> 	<b>Brochette de légumes</b>	8 à 10 minutes
	<b>Courgettes</b>	3 à 5 minutes
	<b>Épis de maïs</b>	15 à 20 minutes
<b>FRUITS</b> 	<b>Banane avec la peau</b>	6 à 8 minutes
	<b>Figues</b>	5 minutes
	<b>Ananas</b>	6 à 10 minutes