

| Viande | | Temps de saisie | Durée de cuisson | T° du four | T° à cœur |
|----------------------|----------------------------------|-----------------|------------------|--------------------------|----------------|
| Boeuf | Degrés de cuisson à cœur du bœuf | | | | |
| | 45°C = bleu | 50°C = saignant | 55°C = à point | 60°C et plus = bien cuit | |
| Châteaubriand | (800 g) | 5 min | 1½ heure | 80°C | 55°C (à point) |
| Entrecôte double | (400 g) | 6 min | 40 min | 80°C | 55°C (à point) |
| Entrecôte parisienne | (800 g) | 12 min | 2 heures | 80°C | 55°C (à point) |
| Entrecôte parisienne | (3.2 kg) | 15 min | 4½ heures | 80°C | 55°C (à point) |
| Filet | (800 g) | 5 min | 1½ heure | 80°C | 55°C (à point) |
| Filet | (1.2 kg) | 6 min | 2 heures | 80°C | 55°C (à point) |
| Filet mignon | (70 pce) | 3 min | 20 min | 80°C | 55°C (à point) |
| Quasi | (800 g) | 10 min | 2 heures | 80°C | 55°C (à point) |
| Rôti de bœuf | (1 kg) | 10 min | 2 heures | 80°C | 55°C (à point) |
| Rôti de bœuf | (3.9 kg) | 20 min | 5 heures | 80°C | 55°C (à point) |
| Rumsteck | (200 pce) | 4 min | 50 min | 80°C | 55°C (à point) |
| Tournedos | (120 pce) | 3 min | 30 min | 75°C | 55°C (à point) |

Veau

La viande de veau ne se mange pas saignante

| | | | | | |
|--------------|-----------|--------|----------|------|-------------|
| Contre-filet | (800 g) | 10 min | 2 heures | 80°C | 55°C - 60°C |
| Côte | (1 kg) | 15 min | 2 heures | 80°C | 60°C - 65°C |
| Côtelettes | (200 pce) | 4 min | 40 min | 80°C | 60°C - 65°C |
| Entrecôte | (800 g) | 10 min | 2 heures | 80°C | 55°C - 60°C |
| Faux-filet | (600 g) | 10 min | 1½ heure | 80°C | 55°C - 60°C |
| Filet | (1.2 kg) | 6 min | 2 heures | 80°C | 55°C - 60°C |
| Filet | (800g) | 5 min | 1½ heure | 80°C | 55°C - 60°C |
| Longe | (200 pce) | 1 min | 30 min | 80°C | 55°C - 60°C |
| Noix | (800 g) | 10 min | 2 heures | 80°C | 55°C - 60°C |
| Quasi | (200 pce) | 4 min | 30 min | 80°C | 55°C - 60°C |

Porc

La viande de porc ne se mange pas saignante

| | | | | | |
|--------------|-----------|--------|----------|------|-------------|
| Contre-filet | (800 g) | 10 min | 3 heures | 80°C | 60°C - 65°C |
| Côte | (1 kg) | 15 min | 3 heures | 80°C | 60°C - 65°C |
| Côtelettes | (200 pce) | 4 min | 45 min | 80°C | 60°C - 65°C |
| Cou | (800 g) | 10 min | 3 heures | 80°C | 60°C - 65°C |
| Filet | (400 g) | 5 min | 1½ heure | 80°C | 60°C - 65°C |
| Médailles | (80 pce) | 3 min | 40 min | 80°C | 60°C - 65°C |

Agneau

L'agneau se déguste rosé

Pour le gigot, la température à cœur se mesure à l'os

| | | | | | |
|--------------|-----------|--------|-----------|------|-------------|
| Aiguillettes | (200 pce) | 5 min | 1 heure | 80°C | 50°C - 55°C |
| Carré | (400 g) | 4 min | 1½ heure | 80°C | 50°C - 55°C |
| Gigot à l'os | (2 kg) | 20 min | 2½ heures | 80°C | 55°C - 60°C |
| Longe | (200 pce) | 3 min | 30 min | 80°C | 50°C - 55°C |

Le poids et les temps de saisie et de braisage sont donnés à titre indicatif.