

Température interne

*arreter la cuisson 10°C et temps de repos 5 min.

	Température à coeur
Poisson	
mi-cuit	40°C
bleu	50°C
nacré	52°C
cuit ou à point	55°C
bien cuit	60°C
poisson confit dans l'huile	64°C
Bœuf, veau et agneau	
bleu	48°C (45/49°C)
saignant	52°C (52/54°C)
mi-saignant / medium rare / rosé	56°C (55/58°C)
à point	60°C (59/63°C)
cuit	65°C (64/67°C)
bien cuit	70°C (70/72°C)
Porc	
rosé	63°C
cuit	66°C
bien cuit	70°C
Poulet	
Filet souple et humide	60°C
Filet tendre	64°C
Filet bien cuit	70°C
Cuisse souple	65°C
Cuisse cuite	75°C
Cuisse en effiloché	85°C
Magret de canard	
bleu	52°C
saignant	55°C
rosé	57/58°C
à point	60°C