

Température de cuisson à coeur de la viande  
Pour réussir vos cuissons à basse température  
La température du four doit être de 80°C

	Bleu	Saignant	À point	Bien cuit
BOEUF	45-50°C	50-55°C	60°C	> 60°C
VEAU	Ne se mange pas saignant		65°C jusqu'à	80°C
PORC	Ne se mange pas saignant		65°C jusqu'à	80°C
AGNEAU	55°C	60°C	70°C jusqu'à	75°C
POULET	Ne se mange pas saignant		75°C jusqu'à	80°C
CANARD	55°C	62°C	65°C jusqu'à	70°C