FRANCIS BATT
LA CUISINE LA TABLE

Big Green Egg

GUIDE DES TEMPS
DE CUISSON

Préparation	Poids	Température du barbecue Big Green Egg	Température à cœur	Temps de cuisson (approx.)
AVEC LA GRILLE EN FONTE				
Cuisson rapide de la viande				
Côte de bœuf	800 à 1 000 g	220 °C	50-68 °C	5 à 10 min.
Poulet	1 000 g	220 °C	75 °C	1 h
Côtelettes d'agneau	100 à 250 g	220 °C	50-68 °C	5 à 10 min.
Griller les légumes et les fruits	20 à 100 g	220 °C	-	2 à 5 min.
Griller les crustacés	20 à 100 g	220 °C	55 °C	13 min.
Griller le poisson	150 à 500 g	220 °C	55 °C	13 min.
AVEC LE CONVEGGTOR ET LA GRILLE INOX				
Cuisson de larges pièces de viande				
Échine de porc	2 à 5 kg	120 °C	65 °C	4 h
Gigot d'agneau	2 à 5 kg	120 °C	55 °C	3 h
Rumsteck	2 à 5 kg	120 °C	48 °C	1,5 h
Magret de canard	300 - 500 g	180 °C		15 min.
Pour fumer avant cuisson				
Échine de porc	2 à 5 kg	90 °C	65 °C	4 h
Rumsteck	1 à 3 kg	90 °C	48 °C	1,5 h
Saumon	75 à 125 g	100 °C	50 °C	5 min.
AVEC LA GRILLE EN INOX ET UNE COCOTTE EN FONTE				
Bœuf bourguignon	2 à 8 kg	150 °C	-	3 à 4 h
Pot-au-feu de légumes	1 à 5 kg	150 °C	-	20 min.
AVEC LE CONVEGGTOR ET LA PIERRE À PIZZA				
Pizza	-	250 °C	-	5 à 6 min.
Pommes de terre au four	-	150 °C	-	2 à 3 h
Légumes tubéreux au four	-	150 °C	-	2 à 3 h
Tarte chaude au chocolat	-	200 °C	-	10 min.

Barbecue multicuiseur Big Green Egg, ses 7 modèles et tous ses accessoires
en vente sur Francisbatt.com

© Francis Batt 2015 - Reproduction interdite