

La température et la durée de cuisson optimales pour tes aliments – Légumes

| Légumes | Poids/taille | Méthode | Température | Durée | Anglais |
|-----------------------|---|-------------------|-------------|------------|---------|
| Aubergines | Tranche d'env. 1 cm d'épaisseur | Directe | 160-180°C | 5-8 min. | |
| Champignons de Paris | Tranches d'env. 0,5 cm | Directe | 150-160°C | 8-10 min. | |
| Brochettes de légumes | 2 cm | Directe | 150-160°C | 8-10 min. | |
| Ail | Gousses entières enveloppées dans du papier aluminium | Indirecte | 160°C | 45 min. | |
| Épis de maïs | Entier | Directe | 150-160°C | 15-20 min. | |
| Asperges | 1 cm | Directe | 160°C | 6-8 min. | |
| Tomates | Coupées en deux | Directe | 150-160°C | 6-8 min | |
| Courgettes | Tranches d'1 cm | Directe | 150-160°C | 3-5 min. | |
| Oignons | Taille moyenne, coupés en deux | Indirecte | 150-160°C | 35-40 min. | |
| Poivrons | Entier | Directe/Indirecte | 150-160°C | | |
| Poivrons | Tranches d'env. 0,5 cm | Directe | 150-160°C | 4-5 min. | |
| Pommes de terre | Entier | Indirecte | 160°C | | 92°C |
| Pommes de terre | En tranches | Directe | 150-160°C | 12-15 min. | |