

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

Agneau	Méthode	Température	Durée	Anglais	À point	Bien cuit
Côtelette, env. 2,5-3 cm d'épaisseur	Directe/Indirecte	180°C	10-12 min.		55-58°C	70-72°C
Gigot d'agneau, env. 1,7 kg	Indirecte	140-160°C	55-65 min.		55-58 min.	70-72°C
Gigot d'agneau en rôti roulé, env. 2,5 kg	Indirecte	140-160°C	15-20 min.		55-58 min.	70-72°C
Jarret, désossé et plat, env. 1,7 kg	Indirecte		55-65 min.			
Jarret, désossé sous forme de rôti, env. 2,5 kg	Indirecte		1,5-2 heures			
Carré d'agneau, 500-600 g	Directe/Indirecte		15-20 min.		55-58°C	70-72°C
Travers, 1,2-1,5 kg	Indirecte		75-90 min.			
Côtes d'agneau	Indirecte	140-150°C	75-90 min.			