

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

Fruits	Gewicht/Grösse	Methode	Temperatur	Dauer
Ananas	Coupé en tranches, intérieur retiré	Directe	160-180°C	6-10 min.
Pommes	Coupées en deux, trognon retiré	Directe	160-180°C	15-20 min.
Abricots	Coupés en deux, dénoyautés, en brochette, côté coupé en bas	Directe	160-180°C	6-8 min.
Bananes	Coupées en deux avec la peau, côté coupé en bas, retourner après 1 min.	Directe	160-180°C	6-8 min.
Poires	Coupées en deux	Directe	160-180°C	10-14 min.
Figues	Incisées profondément en forme de croix, ouvertes	Directe	160-180°C	5 min.
Nectarines	Coupées en deux, dénoyautées, côté coupé en bas	Directe	160-180°C	8-10 min
Pêches	Pelées si nécessaire, coupées en deux, dénoyautées, côté coupé en bas	Directe	160-180°C	8-10 min.
Fraises	Coupées en deux, cuire sur le côté coupé	Directe	160-180°C	4 min.