

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

Fruits de mer	Poids/taille	Méthode	Température	Durée
Homard entier	env. 900 g	Indirecte	160°C	18-20 min.
Crevettes et langoustines (avec carapace)	Taille moyenne	Directe	160°C	5-6 min.
Crevettes et langoustines (sans carapace)	Taille moyenne	Directe	160°C	4-5 min.
Coquilles Saint-Jacques	2,5-5 cm Ø	Directe	180°C	4-6 min.
Huîtres	Petites	Directe	160°C	3-6 min.