

DUROMATIC® TABLEAU DES TEMPS DE CUISSON



TEMPS DE CUISSON (EN MIN.) **NIVEAU DE CUISSON** **QUANTITÉ DE LIQUIDE**

LÉGUMES

Asperges (blanches)	8	1	jusqu'à la grille perforée, au moins 1 dl
Artichauts (entier)	20	2	jusqu'à la grille perforée, au moins 1 dl
Betterave	35	2	jusqu'à la grille perforée, au moins 1 dl
Blettes (en pièces)	3	2	jusqu'à la grille perforée, au moins 1 dl
Carottes (en bâtonnets)	4	2	selon la recette, au moins 1 dl
Céleri-rave (en bâtonnets)	3	1	jusqu'à la grille perforée, au moins 1 dl
Chou blanc coupé en deux	20	1	jusqu'à la grille perforée, au moins 1 dl
Choucroute crue	25	2	selon la recette, au moins 2 dl
Chou-fleur (en fleurons)	6	1	jusqu'à la grille perforée, au moins 1 dl
Choux de Bruxelles	4	2	selon la recette, au moins 1 dl
Choux-raves (en tranches)	6	2	jusqu'à la grille perforée, au moins 1 dl
Choux rouges	15	2	selon la recette, au moins 2 dl
Epi de maïs	7	2	jusqu'à la grille perforée, au moins 1 dl
Fenouil (en quartiers)	8	2	jusqu'à la grille perforée, au moins 1 dl
Haricots secs	15	2	bien recouvrir les aliments d'eau
Haricots (vert)	3	2	selon la recette, au moins 1 dl
Marrons	6	1	jusqu'à la grille perforée, au moins 1 dl
Poireau en rondelles	3	2	jusqu'à la grille perforée, au moins 1 dl

VIANDE

Boeuf en daube (escalopes cuites dans leur jus)	15	2	selon la recette, au moins 1 dl
Côtes de porc	20	2	selon la recette, au moins 1 dl
Émincé de boeuf	15	2	selon la recette, au moins 1 dl
Émincé de porc	13	2	selon la recette, au moins 1 dl
Émincé de veau	15	2	selon la recette, au moins 1 dl
Jarret de veau en tranches	30	2	selon la recette, au moins 1 dl
Lard fumé/salé	25	2	à recouvrir totalement d'eau
Paupiettes de boeuf (roulades)	15	2	selon la recette, au moins 1 dl
Ragoût de boeuf (goulash)	25	2	selon la recette, au moins 1 dl
Ragoût de porc (goulash)	25	2	selon la recette, au moins 1 dl
Ragoût de veau (goulash)	20	2	selon la recette, au moins 1 dl
Rôti de boeuf	45	2	selon la recette, au moins 1 dl
Rôti de porc	35	2	selon la recette, au moins 1 dl
Rôti de veau	30	2	selon la recette, au moins 1 dl

Les temps de cuisson mentionnés dans le tableau suivant peuvent légèrement varier en fonction du produit, du stockage et de la qualité des aliments. | Art. 41905



TEMPS DE CUISSON (EN MIN.) NIVEAU DE CUISSON QUANTITÉ DE LIQUIDE

AGNEAU

Ragoût d'agneau (goulash)	25	2	selon la recette, au moins 1 dl
Rôti d'agneau	30	2	selon la recette, au moins 1 dl

VOLAILLE

Cuisse de volaille/poulet	15	2	selon la recette, au moins 1 dl
Volaille/poulet entier	20	2	selon la recette, au moins 1 dl

GIBIER

Civet/ragoût	20	2	selon la recette, au moins 1 dl
Émincé de gibier	15	2	selon la recette, au moins 1 dl

POISSONS (dans le panier à étuver)

Poisson entier, p.ex. Dorade	18	1	au moins 1 dl
------------------------------	----	---	---------------

ACCOMPAGNEMENTS

Pommes de terre: laisser évacuer la vapeur lentement

(Les pommes de terre primeurs exigent un temps de cuisson réduit jusqu'à un tiers)

Pommes de terre entières, petites	8	2	avec grille perforée, au moins 2 dl
Pommes de terre entières, grandes	12	2	avec grille perforée, au moins 2 dl
Pommes de terre coupées en quatre	5	2	avec grille perforée, au moins 2 dl

Céréales: Indication de quantités pour les p.ex. 1 : 2 = 1 tasse de riz, 2 tasses d'eau

Maïs gros (Bramata)	20	1	1 : 4
Risotto	7	1	1 : 3
Riz complet (non trempé)	30	2	1 : 2
Riz (précuit)	7	2	1 : 2
Riz sauvage (Mix)	7	2	1 : 2

LÉGUMES SECS

Trempés pendant la nuit ou pendant 12 heures. Lorsqu'ils n'ont pas été trempés, le temps de cuisson sera plus long d'env. Un tiers. Les légumes ne doivent être salés qu'après la cuisson, pour éviter de prolonger la cuisson!

Haricots rouges	10	1	3 x plus d'eau que d'aliments 1 : 3
Lentilles vertes et brunes (non trempés)	7	1	3 x plus d'eau que d'aliments 1 : 3
Pois chiches	7	1	3 x plus d'eau que d'aliments 1 : 3