

Poulet, dinde et volaille au air fryer

TABLEAU DE CUISSON DÉTAILLÉ – PANIER DE 4,5 LITRES

tableau-airfryer.fr
Temps et température de cuisson

ALIMENT	TEMPÉRATURE	TEMPS	GESTE	CHARGE MAX
Blanc de poulet — Escalope fine (1,5 cm)	180 °C	11–16 min	à 7 min	575 g
Blanc de poulet — Filet moyen (2,5 cm)	180 °C	14–19 min	à 8 min	575 g
Filet de poulet — Escalope fine (1,5 cm)	180 °C	11–16 min	à 7 min	575 g
Filet de poulet — Filet moyen (2,5 cm)	180 °C	14–19 min	à 8 min	575 g
Cuisse de poulet — Pièce moyenne (150 à 180 g)	190 °C	22–27 min	à 12 min	650 g
Cuisse de poulet — Grosse pièce (plus de 200 g)	180 °C	27–36 min	à 16 min	650 g
Pilons de poulet — Pièce moyenne (150 à 180 g)	190 °C	20–25 min	à 11 min	650 g
Pilons de poulet — Grosse pièce (plus de 200 g)	180 °C	25–34 min	à 15 min	650 g
Ailes de poulet — Pièce moyenne (150 à 180 g)	200 °C	17–22 min	à 10 min	650 g
Ailes de poulet — Grosse pièce (plus de 200 g)	190 °C	22–27 min	à 12 min	650 g
Hauts de cuisse de poulet — Pièce moyenne (150 à 180 g)	190 °C	21–26 min	à 12 min	650 g
Hauts de cuisse de poulet — Grosse pièce (plus de 200 g)	180 °C	26–35 min	à 15 min	650 g
Poulet entier — Petite pièce	170 °C	32–41 min	à 18 min	900 g
Poulet entier — Pièce moyenne	170 °C	41–50 min	à 23 min	900 g
Demi-poulet — Petite pièce	170 °C	20–25 min	à 11 min	900 g
Demi-poulet — Pièce moyenne	170 °C	23–32 min	à 14 min	900 g
Aiguillettes de poulet — Escalope fine (1,5 cm)	190 °C	6–8 min	à 4 min	575 g
Aiguillettes de poulet — Filet moyen (2,5 cm)	190 °C	7–10 min	à 4 min	575 g
Nuggets de poulet — Portion standard	200 °C	10–13 min	à 6 min	450 g
Nuggets de poulet — Grande portion ou pièce épaisse	190 °C	12–17 min	à 7 min	450 g
Nuggets de poulet maison — Portion standard	190 °C	11–14 min	à 6 min	450 g
Nuggets de poulet maison — Grande portion ou pièce épaisse	180 °C	13–18 min	à 8 min	450 g
Tenders de poulet — Portion standard	200 °C	11–14 min	à 6 min	450 g
Tenders de poulet — Grande portion ou pièce épaisse	190 °C	14–19 min	à 8 min	450 g
Poulet pané — Portion standard	190 °C	12–17 min	à 7 min	450 g
Poulet pané — Grande portion ou pièce épaisse	180 °C	16–21 min	à 9 min	450 g

ALIMENT	TEMPÉRATURE	TEMPS	GESTE	CHARGE MAX
Cordon bleu — Portion standard	190 °C	12–17 min	à 7 min	450 g
Cordon bleu — Grande portion ou pièce épaisse	180 °C	17–22 min	à 10 min	450 g
Escalope de dinde — Escalope fine (1,5 cm)	180 °C	11–14 min	à 6 min	575 g
Escalope de dinde — Filet moyen (2,5 cm)	180 °C	12–17 min	à 7 min	575 g
Rôti de dinde — Petite pièce	165 °C	28–37 min	à 16 min	900 g
Rôti de dinde — Pièce moyenne	165 °C	36–45 min	à 20 min	900 g
Filet de dinde — Escalope fine (1,5 cm)	180 °C	11–16 min	à 7 min	575 g
Filet de dinde — Filet moyen (2,5 cm)	180 °C	15–20 min	à 9 min	575 g
Brochettes de poulet — Escalope fine (1,5 cm)	190 °C	9–12 min	à 5 min	575 g
Brochettes de poulet — Filet moyen (2,5 cm)	190 °C	11–14 min	à 6 min	575 g
Poulet mariné — Escalope fine (1,5 cm)	170 °C	12–17 min	à 7 min	575 g
Poulet mariné — Filet moyen (2,5 cm)	170 °C	16–21 min	à 9 min	575 g
Poulet tandoori — Pièce moyenne (150 à 180 g)	180 °C	22–27 min	à 12 min	650 g
Poulet tandoori — Grosse pièce (plus de 200 g)	170 °C	27–36 min	à 16 min	650 g
Poulet croustillant — Portion standard	190 °C	13–18 min	à 8 min	450 g
Poulet croustillant — Grande portion ou pièce épaisse	180 °C	18–23 min	à 10 min	450 g
Magret de canard — Saignant	180 °C	11–16 min	à 7 min	575 g
Magret de canard — À point	180 °C	15–20 min	à 9 min	575 g
Cuisse de canard confite — Pièce moyenne (150 à 180 g)	180 °C	16–21 min	à 9 min	650 g
Cuisse de canard confite — Grosse pièce (plus de 200 g)	170 °C	21–26 min	à 12 min	650 g
Cailles — Petite pièce	170 °C	14–19 min	à 8 min	900 g
Cailles — Pièce moyenne	170 °C	18–23 min	à 10 min	900 g
Pintade — Petite pièce	170 °C	28–37 min	à 16 min	900 g
Pintade — Pièce moyenne	170 °C	36–45 min	à 20 min	900 g
Chapon — Petite pièce	160 °C	50–59 min	à 27 min	900 g
Chapon — Pièce moyenne	160 °C	64–73 min	à 34 min	900 g
Poulet rôti surgelé — Portion individuelle	180 °C	19–24 min	—	650 g
Poulet rôti surgelé — Grand format ou plat familial	170 °C	25–34 min	—	650 g
Ailes de poulet surgelées — Portion standard	200 °C	12–17 min	à 7 min	450 g
Ailes de poulet surgelées — Grande portion ou pièce épaisse	190 °C	17–22 min	à 10 min	450 g

ALIMENT	TEMPÉRATURE	TEMPS	GESTE	CHARGE MAX
Émincé de poulet — Escalope fine (1,5 cm)	190 °C	6–9 min	à 4 min	575 g
Émincé de poulet — Filet moyen (2,5 cm)	190 °C	8–11 min	à 5 min	575 g
Boulettes de poulet — Escalope fine (1,5 cm)	180 °C	9–12 min	à 5 min	575 g
Boulettes de poulet — Filet moyen (2,5 cm)	180 °C	11–16 min	à 7 min	575 g
Wings sauce buffalo — Pièce moyenne (150 à 180 g)	200 °C	18–23 min	à 10 min	650 g
Wings sauce buffalo — Grosse pièce (plus de 200 g)	190 °C	22–31 min	à 13 min	650 g
Poulet katsu — Portion standard	190 °C	12–17 min	à 7 min	450 g
Poulet katsu — Grande portion ou pièce épaisse	180 °C	16–21 min	à 9 min	450 g
Poulet karaage — Portion standard	200 °C	10–13 min	à 6 min	450 g
Poulet karaage — Grande portion ou pièce épaisse	190 °C	13–18 min	à 8 min	450 g
Chicken tikka — Escalope fine (1,5 cm)	180 °C	11–14 min	à 6 min	575 g
Chicken tikka — Filet moyen (2,5 cm)	180 °C	12–17 min	à 7 min	575 g