

Viandes et charcuterie 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
Steak haché — Saignant	190 °C	6–9 min	à 4 min	575 g
Steak haché — À point	190 °C	8–11 min	à 5 min	575 g
Entrecôte — Saignant	200 °C	7–10 min	à 4 min	575 g
Entrecôte — À point	200 °C	10–13 min	à 6 min	575 g
Faux-filet — Saignant	200 °C	7–10 min	à 4 min	575 g
Faux-filet — À point	200 °C	9–12 min	à 5 min	575 g
Filet de bœuf — Saignant	200 °C	7–10 min	à 4 min	575 g
Filet de bœuf — À point	200 °C	10–13 min	à 6 min	575 g
Bavette — Saignant	200 °C	6–8 min	à 4 min	575 g
Bavette — À point	200 °C	7–10 min	à 4 min	575 g
Onglet — Saignant	200 °C	6–8 min	à 4 min	575 g
Onglet — À point	200 °C	7–10 min	à 4 min	575 g
Rôti de bœuf — Tranche de 2 cm	200 °C	10–13 min	à 6 min	650 g
Rôti de bœuf — Rôti de 500 g	190 °C	16–21 min	à 9 min	650 g
Brochettes de bœuf — Saignant	200 °C	6–8 min	à 4 min	575 g
Brochettes de bœuf — À point	200 °C	7–10 min	à 4 min	575 g
Côte de porc — Tranche de 2 cm	190 °C	8–11 min	à 5 min	650 g
Côte de porc — Rôti de 500 g	180 °C	12–17 min	à 7 min	650 g
Filet mignon de porc — Tranche de 2 cm	190 °C	11–16 min	à 7 min	650 g
Filet mignon de porc — Rôti de 500 g	180 °C	20–25 min	à 11 min	650 g
Rôti de porc — Tranche de 2 cm	190 °C	14–19 min	à 8 min	650 g
Rôti de porc — Rôti de 500 g	180 °C	22–31 min	à 13 min	650 g
Travers de porc — Tranche de 2 cm	180 °C	19–24 min	à 11 min	650 g
Travers de porc — Rôti de 500 g	170 °C	31–40 min	à 18 min	650 g
Échine de porc — Tranche de 2 cm	190 °C	11–14 min	à 6 min	650 g
Échine de porc — Rôti de 500 g	180 °C	18–23 min	à 10 min	650 g
Lardons — Fine (chipolata, merguez)	190 °C	7–10 min	à 3 et 6 min	525 g
Lardons — Épaisse (Toulouse, fumée)	180 °C	10–13 min	à 4 et 8 min	525 g
Bacon — Fine (chipolata, merguez)	190 °C	6–9 min	à 2 et 5 min	525 g
Bacon — Épaisse (Toulouse, fumée)	180 °C	8–11 min	à 3 et 6 min	525 g
Saucisses — Fine (chipolata, merguez)	180 °C	10–13 min	à 4 et 8 min	525 g
Saucisses — Épaisse (Toulouse, fumée)	170 °C	14–19 min	à 6 et 11 min	525 g
Chipolatas — Fine (chipolata, merguez)	180 °C	9–12 min	à 4 et 7 min	525 g
Chipolatas — Épaisse (Toulouse, fumée)	170 °C	12–17 min	à 5 et 10 min	525 g

ALIMENT	TEMPÉRATURE	TEMPS	GESTE	CHARGE MAX
Merguez — Fine (chipolata, merguez)	180 °C	9–12 min	à 4 et 7 min	525 g
Merguez — Épaisse (Toulouse, fumée)	170 °C	12–17 min	à 5 et 10 min	525 g
Saucisse de Toulouse — Fine (chipolata, merguez)	180 °C	11–16 min	à 4 et 9 min	525 g
Saucisse de Toulouse — Épaisse (Toulouse, fumée)	170 °C	17–22 min	à 6 et 13 min	525 g
Saucisses de Strasbourg — Fine (chipolata, merguez)	170 °C	6–9 min	à 2 et 5 min	525 g
Saucisses de Strasbourg — Épaisse (Toulouse, fumée)	160 °C	8–11 min	à 3 et 6 min	525 g
Boudin blanc — Fine (chipolata, merguez)	170 °C	10–13 min	à 4 et 8 min	525 g
Boudin blanc — Épaisse (Toulouse, fumée)	160 °C	14–19 min	à 6 et 11 min	525 g
Boudin noir — Fine (chipolata, merguez)	170 °C	10–13 min	à 4 et 8 min	525 g
Boudin noir — Épaisse (Toulouse, fumée)	160 °C	14–19 min	à 6 et 11 min	525 g
Andouillette — Fine (chipolata, merguez)	170 °C	12–17 min	à 5 et 10 min	525 g
Andouillette — Épaisse (Toulouse, fumée)	160 °C	18–23 min	à 7 et 14 min	525 g
Côtelettes d'agneau — Saignant	200 °C	7–10 min	à 4 min	575 g
Côtelettes d'agneau — À point	200 °C	9–12 min	à 5 min	575 g
Gigot d'agneau — Tranche de 2 cm	180 °C	22–27 min	à 12 min	650 g
Gigot d'agneau — Rôti de 500 g	170 °C	36–45 min	à 20 min	650 g
Souris d'agneau — Tranche de 2 cm	170 °C	25–34 min	à 15 min	650 g
Souris d'agneau — Rôti de 500 g	160 °C	44–53 min	à 24 min	650 g
Escalope de veau — Escalope fine (1,5 cm)	180 °C	11–14 min	à 6 min	575 g
Escalope de veau — Filet moyen (2,5 cm)	180 °C	12–17 min	à 7 min	575 g
Kefta — Saignant	190 °C	6–9 min	à 4 min	575 g
Kefta — À point	190 °C	8–11 min	à 5 min	575 g
Boulettes de viande — Saignant	190 °C	7–10 min	à 4 min	575 g
Boulettes de viande — À point	190 °C	9–12 min	à 5 min	575 g
Steak de hamburger — Saignant	190 °C	6–8 min	à 4 min	575 g
Steak de hamburger — À point	190 °C	7–10 min	à 4 min	575 g
Saucisson à cuire — Fine (chipolata, merguez)	170 °C	16–21 min	à 6 et 12 min	525 g
Saucisson à cuire — Épaisse (Toulouse, fumée)	160 °C	23–28 min	à 8 et 17 min	525 g
Tranche de jambon à l'os — Fine (chipolata, merguez)	170 °C	7–10 min	à 3 et 6 min	525 g
Tranche de jambon à l'os — Épaisse (Toulouse, fumée)	160 °C	10–13 min	à 4 et 8 min	525 g

ALIMENT	TEMPÉRATURE	TEMPS	GESTE	CHARGE MAX
Brochettes mixtes — Saignant	200 °C	6–9 min	à 4 min	575 g
Brochettes mixtes — À point	200 °C	8–11 min	à 5 min	575 g
Râble de lapin — Pièce moyenne (150 à 180 g)	180 °C	22–27 min	à 12 min	650 g
Râble de lapin — Grosse pièce (plus de 200 g)	170 °C	27–36 min	à 16 min	650 g