

PRÉPARATION DE LA VIANDE

Niveau de cuisson



Niveau de cuisson: bleu | rare

Avec ce niveau de cuisson, seul l'extérieur est légèrement grillé, le cœur conserve l'aspect de la viande crue. Ce niveau de cuisson convient à la viande de bœuf.



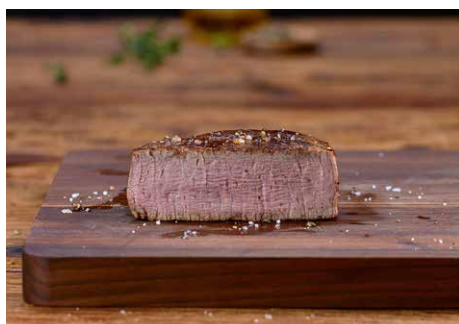
Niveau de cuisson: saignant | medium rare

Avec ce niveau de cuisson, l'extérieur est grillé, la partie superficielle de la viande a pris une couleur brune, le cœur est rouge sombre. Ce niveau de cuisson convient à la viande de bœuf.



Niveau de cuisson: à point | medium

Avec ce niveau de cuisson, la couche brunâtre est plus profonde. L'intérieur reste toutefois rose. Ce niveau de cuisson convient à la viande de bœuf, de veau, de gibier, d'agneau et de canard.



Niveau de cuisson: bien cuit | well done

Avec le niveau de cuisson «bien cuit» ou «well done», la pièce de viande est cuite de part en part et même le cœur a une couleur brune. Ce niveau de cuisson convient au veau, au poulet et au porc.