

Cuisson au barbecue

Morceau	Durée maximum cuisson à température moyenne, couvercle fermé
<u>Poitrine désossée, sans peau</u> Petit morceau (120 g, cru) Gros morceau (170 g, cru)	10 min de chaque côté 15 min de chaque côté
<u>Poitrine avec os</u> Petit morceau (120 g, cru) Gros morceau (170 g, cru)	11 min de chaque côté 14 min de chaque côté
<u>Cuisse avec os</u> Petit morceau (170 g, cru) Gros morceau (224 g, cru)	28 min de chaque côté 36 min de chaque côté
<u>Galette de poulet haché</u> (120 g, cru)	9 min de chaque côté
<u>Poulet entier farci</u> (1,5 kg, cru)	Déconseillé
<u>Poulet entier non farci</u> (1,5 kg, cru)	1 h 4 min

Cuisson à la poêle

Morceau	Durée maximum à feu moyennement élevé dans une poêle préchauffée
<u>Poitrine désossée, sans peau</u> Petit morceau (120 g, cru) Gros morceau (170 g, cru)	9 min de chaque côté 14 min de chaque côté
<u>Haut de cuisse désossé, sans peau</u> Petit morceau (120 g, cru) Gros morceau (170 g, cru)	9 min de chaque côté 12 min de chaque côté
<u>Galette de poulet haché</u> (120 g, cru)	8 min de chaque côté