GUIDE DE CUISSON DES VIANDES

RÔTI DE DINDE

1. Assaisonner le rôti de sel, de poivre, d'ail frais et d'herbes de Provence.
2. Déposer le rôti dans une rôtissoire d'environ **10 cm**.
3. Verser dans le plat **4 cm** de bouillon de volaille accompagné d'oignons émincés, de carottes et de céleri en dés.
4. Déposer **4 noisettes** de beurre et un filet d'huile sur le rôti.
5. Régler le four à **300 °F**, couvrir et enfourner le rôti **sans préchauffage**.
6. Cuire pendant **90 min** (ajouter **50 min** si le rôti est congelé).
7. Retirer le couvercle et poursuivre la cuisson en arrosant toutes les **20 min** pendant environ **75 min** ou jusqu'à ce que votre thermomètre à viande indique **165 °F** à cœur.
8. Mettre le four à **« Broil »** et laisser dorer **3 à 4 min**.

Le temps de cuisson ne diffère pas si vous avez un ou plusieurs rôtis dans votre plat.

Plusieurs sauces ont été élaborées par notre équipe pour chacun de nos rôtis, n'hésitez pas à demander conseil à nos bouchers.



Illustration générée du plat · Novembre 2026

GUIDE DE CUISSON DES VIANDES

DINDE ENTIÈRE

Fraîche ou congelée

1. Assaisonner la dinde de sel, de poivre, d'ail frais et d'herbes de Provence.
2. Déposer la dinde dans une rôtissoire.
3. Verser le bouillon de volaille dans votre rôtissoire jusqu'à ce que le liquide atteigne environ **6 cm**. Ajouter des oignons émincés, des carottes et des céleris en dés à votre bouillon.
4. Déposer **4 noisettes** de beurre et un filet d'huile sur la dinde.
5. Régler le four à **300 °F**, couvrir et enfourner la dinde **sans préchauffage**.
6. Cuire environ **15 min par livre**. Ajouter environ **5 min supplémentaires** par livre si la dinde est congelée.
7. Retirer le couvercle et poursuivre la cuisson en arrosant la dinde de son jus toutes les **20 min** pendant environ **75 min** ou jusqu'à ce que votre thermomètre à viande indique **165 °F** au niveau des poitrines et **180 °F** au niveau des cuisses.
8. Mettre le four à **« Broil »** et laisser dorer **3 à 4 min**.



Illustration générée du plat · Novembre 2026

Aux saveurs des Sévelin

GUIDE DE CUISSON DES VIANDES

DINDE FARCIE

Fraîche ou congelée

1. Assaisonner la dinde de sel, de poivre, d'ail frais et d'herbes de Provence.
2. Déposer la dinde dans une rôtissoire d'environ **10 cm**.
3. Verser le bouillon de volaille dans votre rôtissoire jusqu'à ce que le liquide atteigne environ **6 cm**. Ajouter des oignons émincés, des carottes et des céleris en dés à votre bouillon.
4. Déposer **4 noisettes** de beurre et un filet d'huile sur la dinde.
5. Régler le four à **300 °F**, couvrir et enfourner la dinde **sans préchauffage**.
6. Cuire environ **20 min par livre**. Ajouter **5 min supplémentaires** par livre si la dinde est congelée.
7. Retirer le couvercle et poursuivre la cuisson en arrosant toutes les **20 min** pendant environ **80 min** ou jusqu'à ce que votre thermomètre à viande indique **165 °F** au niveau des poitrines et **180 °F** au niveau des cuisses.
8. Mettre le four à **« Broil »** et laisser dorer **3 à 4 min**.



Illustration générée du plat · Novembre 2026

GUIDE DE CUISSON DES VIANDES

LAPIN FARCI

1. Tempérer le rôti **30 min**.
2. Préchauffer le four à **350 °F**.
3. Saisir le rôti dans une poêle chaude environ **3 à 4 min** de chaque côté.
4. À l'aide d'un papier essuie-tout, éponger le rôti de son surplus de gras et le déposer dans une rôtissoire.
5. Verser environ **5 cm** d'un mélange de vin blanc et de bouillon de volaille. Ajouter à votre bouillon environ **2 tasses** d'oignons émincés, de carottes, de chou vert émincé et de céleri en dés.
6. Déposer **2 noisettes** de beurre et un filet d'huile sur le rôti.
7. Couvrir et enfourner le rôti pendant environ **30 min** (ajouter **35 min supplémentaires** si le rôti est congelé).
8. Retirer le couvercle et poursuivre la cuisson en arrosant toutes les **10 min** pendant environ **30 min** ou jusqu'à ce que votre thermomètre à viande indique **165 °F** à cœur.

Sauces suggérées

Lapin farci au veau, pommes à l'érable, pruneaux et cognac : sauce bordelaise.

Lapin farci au veau, morilles, foie gras et hydromel : sauce Périgord.



Illustration générée du plat · Novembre 2026

GUIDE DE CUISSON DES VIANDES

CAILLE ET BALLOTINE

De lapin farci

1. Assaisonner la caille avec du sel, du poivre, de l’ail frais et des herbes de Provence.
2. Déposer la caille dans une rôtissoire d’environ **6 à 8 cm**.
3. Verser dans le plat **4 cm** de bouillon de volaille accompagné d’oignons émincés, de carottes et de céleri en dés.
4. Déposer **1 noisette** de beurre et un filet d’huile sur la caille.
5. Régler le four à **350 °F**, couvrir et enfourner **sans préchauffage** pendant **25 min**.
6. Retirer le couvercle et poursuivre la cuisson en arrosant toutes les **10 min** pendant environ **20 min**. Tester avec un thermomètre à viande jusqu’à l’obtention de **165 °F** à cœur.
7. Mettre le four à **« Broil »** et laisser dorer pendant **3 à 4 min**.



Illustration générée du plat · Novembre 2026

GUIDE DE CUISSON DES VIANDES

CANARD DÉSOSSÉ FARCI

Aux canneberges et triple sec à l'orange

1. Tempérer le rôti **30 min**.
2. Préchauffer le four à **300 °F**.
3. Dans une poêle, déposer deux noisettes de beurre et un filet d'huile d'olive.
4. À feu élevé, faire saisir le rôti environ **3 à 4 min** de chaque côté.
5. À l'aide d'un papier essuie-tout, éponger le rôti de son surplus de gras et le déposer dans une rôtissoire.
6. Verser environ **5 cm** d'un mélange de vin blanc et de bouillon de volaille au fond de la rôtissoire. Ajouter un mélange d'environ **2 tasses** d'oignons émincés, de carottes, de chou vert émincé et de céleri en dés au bouillon.
7. Déposer **2 noisettes** de beurre et un filet d'huile sur le rôti.
8. Couvrir et enfourner le rôti pendant environ **35 min** (ajouter **30 min supplémentaires** si le rôti est congelé).
9. Retirer le couvercle et poursuivre la cuisson en arrosant toutes les **10 min** pendant environ **30 min** ou jusqu'à ce que votre thermomètre à viande indique **165 °F** à cœur.

Sauce suggérée : sauce figue, orange et brandy.



Illustration générée du plat · Novembre 2026

GUIDE DE CUISSON DES VIANDES

POULET DE CORNOUAILLES

Désossé, farci aux figues et pistaches

1. Tempérer le rôti **30 min**.
2. Préchauffer le four à **350 °F**.
3. Saisir le rôti dans une poêle chaude environ **3 à 4 min** de chaque côté.
4. À l'aide d'un papier essuie-tout, éponger le rôti de son surplus de gras et le déposer dans une rôtissoire.
5. Verser environ **5 cm** d'un mélange de vin blanc et de bouillon de volaille dans la rôtissoire. Ajouter un mélange d'environ **2 tasses** d'oignons émincés, de carottes, de chou vert émincé et de céleri en dés à votre bouillon.
6. Déposer **2 noisettes** de beurre et un filet d'huile sur le rôti.
7. Couvrir et enfourner le rôti environ **30 min** (ajouter **30 min supplémentaires** si le rôti est congelé).
8. Retirer le couvercle et poursuivre la cuisson en arrosant toutes les **10 min** pendant environ **20 min** ou jusqu'à ce que votre thermomètre à viande indique **165 °F** à cœur.

Sauce suggérée : sauce chasseur.



Illustration générée du plat · Novembre 2026

GUIDE DE CUISSON DES VIANDES

PINTADE DÉSOSSÉE FARCIE

Aux morilles, abricots et cidre de glace

1. Tempérer le rôti **30 min**.
2. Préchauffer le four à **350 °F**.
3. Saisir le rôti dans une poêle chaude environ **3 à 4 min** de chaque côté.
4. À l'aide d'un papier essuie-tout, éponger le rôti de son surplus de gras et le déposer dans une rôtissoire.
5. Verser environ **5 cm** d'un mélange de cidre de pomme et de bouillon de volaille dans la rôtissoire. Ajouter un mélange d'environ **2 tasses** d'oignons émincés, de carottes, de chou vert émincé et de céleri en dés au bouillon.
6. Déposer **2 noisettes** de beurre et un filet d'huile sur le rôti.
7. Couvrir et enfourner le rôti pendant environ **30 min** (ajouter **30 min supplémentaires** si le rôti est congelé).
8. Retirer le couvercle et poursuivre la cuisson en arrosant toutes les **10 min** pendant environ **30 min** ou jusqu'à ce que votre thermomètre à viande indique **165 °F** à cœur.

Sauce suggérée : abricots, truffe et madère.



Illustration générée du plat · Novembre 2026

GUIDE DE CUISSON DES VIANDES

MAGRET DE CANARD FARCI

1. Mettre une cuillère de graisse de canard et un filet d’huile d’olive dans une poêle allant au four.
2. À feu élevé, saisir le rôti de magret **2 min** de chaque côté.
3. Réduire à feu doux et poursuivre la cuisson **6 min** de chaque côté. Retirer au fur et à mesure la graisse qui fond pour que la graisse ne dépasse pas la couche de gras naturelle du magret.
4. Préchauffer le four à **350 °F** et enfourner la poêle pendant **10 min**.
5. Laisser reposer environ **5 min**.



Illustration générée du plat · Novembre 2026

RELECTURE PAR L'ÉQUIPE DE BOUCHERIE

POINTS À CONFIRMER

Avant de remettre le guide aux clients

1. Four et préchauffage

Les trois fiches de dinde indiquent 300 °F sans préchauffage; le canard désossé farci indique 300 °F avec préchauffage. Pour la dinde, Québec recommande au moins 330 °F (165 °C). Faire revoir ces méthodes et les durées associées avant diffusion. [1]

2. Produits congelés et formats

Confirmer le poids ou le diamètre des produits visés par les ajouts de 30, 35 ou 50 min et de 5 min par livre. Préciser les instructions propres aux produits farcis vendus congelés. Québec renvoie aux recommandations du fabricant pour la cuisson de la dinde à partir de l'état congelé. [1]

3. Températures internes et farce

Santé Canada distingue la volaille entière, à 180 °F (82 °C), des morceaux et de la farce, à 165 °F (74 °C). Confirmer les points de mesure des dindes et ajouter le contrôle au centre de la farce pour les préparations farcies. [2]

4. Magret de canard farci

La fiche indique des durées, mais aucune température finale. Compléter le critère de fin de cuisson dans la viande et au centre de la farce. Le repère de Santé Canada pour les morceaux de volaille et la farce est de 165 °F (74 °C). [2]

5. Plusieurs rôtis dans un même plat

Faire confirmer la note affirmant que la durée ne varie pas. Préciser le format et l'espacement des rôtis, et prévoir le contrôle de chaque pièce au thermomètre. [2]

6. Précisions dans les recettes

Indiquer la dimension des rôtissoires visée par « 10 cm » et « 6 à 8 cm »; confirmer que la fiche caille s'applique aussi à la ballotine de lapin; préciser l'étape « tempérer 30 min » pour les variantes congelées.

Références officielles consultées le 26 novembre 2026

[1] Gouvernement du Québec — Dinde et repas des fêtes

[2] Santé Canada — Températures de cuisson sécuritaires

Photographie d'ambiance · Novembre 2026