

**VIANDE VIEILLIE**

# Guide de cuisson

**Afin de vous aider à la réussite de votre soirée avec la viande du Maggie Oakes, voici quelques conseils de cuisson et de préparation :**

- Utiliser toujours votre BBQ dans un endroit à l'abri du vent. Cela gardera la température constante.
- Cuire à très haute température. Déposer les steaks plus épais et les cuissons plus avancées d'abord pour servir tous les steaks en même temps.
- Pour obtenir de belles marques de cuisson en damier, faites pivoter la pièce d'un quart de tour à la mi-cuisson sur chaque côté.
- Utilisez un thermomètre de cuisson comme guide de cuisson de vos steaks ou utiliser la technique de la paume de votre main comme guide.
- 56 °C (130 °F) – saignant
- 63 °C (145 °F) – rosé
- 71 °C (160 °F) – à point
- 77 °C (170 °F) – bien cuit
- À la fin de la cuisson laissez reposer environ 5 minutes afin de permettre aux fibres de se détendre et au sang de se répartir dans la chair pour une viande savoureuse et tendre.

**Bon appétit !**

---

**AGED MEAT**

# Cooking guide

**Here are some cooking and preparation tips for successful dinner with Maggie Oakes's steak:**

- Always use your BBQ in a location sheltered from the wind. This will keep the temperature constant.
- Cook at a very high temperature. Place thicker steaks and more complicated items to cook first so that you can serve all steaks at the same time.
- To create grill markings, rotate the meat one quarter turn clockwise midway through cooking each side.
- Use a cooking thermometer as a guide for cooking your steaks or use the palm of your hand as a guide.
- 130° F (56° C) – Rare
- 145° F (63° C) – Medium rare
- 160° F (71° C) – Medium
- 170° F (77° C) – Well done
- Once the meat is cooked left standing for 5 minutes or so to allow the fibres to relax and the juices to circulate through the flesh for maximum taste and tenderness.

**Enjoy your meal!**

---