



LE BOEUF

Bien choisir sa viande de bœuf

Des morceaux pour tous les goûts et toutes les envies ! On dit que la viande est "persillée" lorsque la graisse, blanche ou jaune pâle est importante dans le muscle.

Le collier :

un morceau économique pour réaliser de délicieux braisés.

Les basses côtes :

une viande persillée qui peut être grillée ou braisée.

Aloyau :

partie d'une demi-carcasse comprenant le contre-filet, le filet de rumsteck auquel se rattache l'aiguillette baronne.

La côte :

un morceau de choix, à la viande persillée et parfumée.

L'entrecôte :

viande classée de première catégorie; morceau provenant du train de côtes, mais désossé ou dans le contre-filet. Utilisation, grillée ou poêlée. c'est la grillade par excellence, savoureuse et fondante.

Le faux-filet :

un morceau tendre et savoureux.

Langue de bœuf :

La langue de bœuf est classée parmi les abats, organe charnu provenant de la tête d'un bœuf ou d'une génisse, animal de boucherie. Son poids peut atteindre 2 kg.

Elle est utilisée en ragoût, à l'étouffée, bouillie servie avec des sauces relevées, à la moutarde, piquante, en beignets, quiche, gratin, vinaigrette.

Joue :

abat de bœuf. Demi-mâchoire du bœuf.

Utilisée dans le pot au feu, morceau à bouillir, à braiser.

Le filet :

Le morceau le plus tendre du bœuf pour les tournedos, chateaubriand et rosbif.

Le rumsteck :

une viande maigre, tendre et savoureuse, idéale pour la fondue et les brochettes.

La queue :

elle donne au bouillon du pot-au-feu une saveur incomparable et sa viande est succulente.

Le rond de gîte :

tendre, maigre et savoureux, il se consomme cru en carpaccio.

Le tendre de tranche :

c'est le morceau le plus utilisé pour les rosbifs.

La poire :

c'est un petit muscle en forme de poire, rond et charnu, un morceau très tendre et fondant.

Le merlan :

ce petit muscle est long et plat comme le poisson du même nom.

Le gîte à la noix :

il est le plus souvent destiné aux plats mijotés.

L'araignée :

c'est un petit muscle de forme très irrégulière dont les fibres musculaires ressemblent aux pattes de l'insecte du même nom.

Le plat de tranche :

c'est l'un des trois muscles de la tranche, situé sur la cuisse.

Le rond de tranche :

voisin du plat de tranche, il fait aussi partie de la tranche.

Le mouvant :

avec le plat et le rond de tranche, il entoure et protège le fémur.

Le gîte :

il est l'un des piliers du pot-au-feu pour sa viande moelleuse et gélatineuse et son os à moelle.

L'aiguillette baronne :

elle doit la première partie de son nom à sa forme longue et conique, comme une grosse aiguille.

Aiguillette de bœuf :

viande de première catégorie; muscle situé tout en haut de la cuisse. Avec le filet, le faux-filet et le rumsteck, ils forment l'loyau. Utilisation en grillades et rôtis.

L'onglet :

il offre aux amateurs une viande délicate et tendre avec beaucoup de goût. Il se sert saignant.

La hampe :

c'est une viande un peu ferme mais très goûteuse.

La bavette d'loyau :

elle se caractérise par ses fibres longues et peu serrées, sa jutosité et sa saveur. Sans elle, que deviendrait l'échalote.

Bavette :

viande de deuxième catégorie; muscles plats, obliques de l'abdomen des bovins.

C'est une viande maigre, savoureuse, à grain ferme.

Utilisation : en grillade. Chateaubriand, viande prélevée dans le filet, grillé ou sauté.

La bavette de flanchet :

elle est assez proche de la bavette d'loyau par sa texture.

Le flanchet :

cette viande un peu grasse parfume le bouillon du pot-au-feu.

Plat-de-côtes, basses-côtes :

viande de deuxième catégorie; morceau de viande à fibres longues, situé à l'extrémité des os des côtes.

Demande une cuisson longue. Excellent pour le pot-au-feu.

Utilisé pour les salades composées, les quiches, bouilli... Riche en graisse.

Le plat de côtes :

longuement bouillie, cette viande est savoureuse et permet de préparer de délicieuses salades.

Le tendron :

cuisiné avec ses os, il est aussi bon chaud que froid.

Désossé, coupé en tranches très fines et mariné, il se fait griller au barbecue.

Le milieu de poitrine :

c'est un morceau long et plat, le plus souvent vendu roulé et ficelé.

Le gros bout de poitrine :

une viande entrelardée et savoureuse à braiser.

La macreuse à bifteck :

appelée aussi boule de macreuse, elle donne des... biftecks.

Le paleron :

viande de deuxième catégorie; partie du haut de la cuisse située près du collier, muscle à fibres courtes et maigres, traversé en son milieu par un nerf important.

Il est parfois vendu sous le nom de raquette, palette d'épaule ou macreuse.

Excellent en pot-au-feu (bouilli); il est préférable de ne pas le ficeler : la viande reste plus moelleuse.

En grillade : paré par le boucher, il fait aussi d'excellents biftecks.

Le paleron : l

a bande gélatineuse située en son centre lui donne, après une longue lente cuisson, un moelleux incomparable.

La macreuse à pot-au-feu :

c'est un des morceaux gélatineux à ne pas oublier dans le pot-au-feu.

Le jumeau à bifteck :

une viande un peu ferme, qui comme son nom l'indique, a les honneurs du bifteck.

Le jumeau à pot-au-feu :

il doit, contrairement à son jumeau, se contenter du pot, mais il est très moelleux.

Les morceaux du boucher :

Sont appelés morceaux du boucher, car la tradition veut que le boucher les réserve aux amateurs :
l'araignée, la poire, le merlan, la hampe et l'onglet.