

## Questions fréquentes et réponses

### **La viande pour le tartare qui présente des colorations foncées est-elle encore comestible?**

- Toujours servir le jour de l'achat le bœuf et le veau à manger crus. La viande fraîche est comestible malgré les colorations.
- Le bœuf se colore très vite, c'est pourquoi il faut l'emballer le plus hermétiquement possible et le garder au frais jusqu'à utilisation.
- Couper le veau finement à la main juste avant de servir.

### **Est-ce que le tartare peut se préparer à l'avance?**

- Non, la viande prendrait une coloration foncée à cause de l'acidité et ne serait plus présentable. Servir sans attendre.

### **Pourquoi faut-il enlever la marinade de l'émincé avant de le saisir ?**

- Les substances riches en eau giclent lors du rôtissage.

### **Comment enlever la marinade le plus simplement?**

- Eponger la marinade avec du papier absorbant ou mettre l'émincé dans une passoire, égoutter.



### **Pourquoi la viande hachée resp. l'émincé deviennent-ils gris lorsqu'ils sont saisis?**

- La graisse n'est pas assez chaude.
- La viande est trop froide pour la poêle, il faut qu'elle soit à température ambiante.
- Trop de viande a été mise dans la poêle, ainsi la graisse à rôtir est trop refroidie. Ne saisir/rôtir à la fois que des portions de 150 à 200 g.



### **Pourquoi est-ce que la viande hachée resp. l'émincé libère autant d'eau lors du rôtissage?**

- Trop de viande a été mise dans la poêle, ainsi la graisse à rôtir est trop refroidie et la viande perd beaucoup de jus.

### **Eponger la graisse**

- Après le rôtissage de viande, éponger la graisse et d'éventuelles particules noires avec du papier absorbant. Ensuite seulement, étuver ou préparer la sauce.



### **Avec quoi faut-il lier un appareil de viande hachée?**

- Avec de la semoule de blé dur, de la chapelure ou du pain sec moulu. Pour 750 g de viande hachée, il en faut 3 à 4 c. à soupe et 250 g de chair à saucisse ou 1 œuf.
- Avec du pain blanc, évent. sans croûte, trempé, pressé, défait. Pour 750 g de viande hachée, il faut 2 tranches sans croûte (env. 50 g).
- Avec 1 œuf pour 750 g de viande.
- Avec de la chair à saucisse, env. 250 g pour 750 g de viande hachée.

Les liants peuvent aussi être mélangés, p.ex. du pain trempé, pressé et des œufs.

Si l'appareil est trop collant, incorporer peu à peu de la chapelure en pétrissant.



### **Peut-on aussi préparer les hamburgers et les steaks hachés au four?**

- Oui. Cette méthode convient lorsqu'il s'agit de préparer de grandes quantités à la fois.
- Il faut veiller à ce que le four soit assez chaud, c. à d. préchauffé à 220 °C. Poser hamburgers ou steaks hachés sur une plaque chemisée de papier à pâtisserie et rôtir au milieu du four. Hamburger: env. 10 min par face. Steak haché: env. 15 min par face.

### **Pourquoi est-ce qu'on mélange souvent veau, bœuf et porc pour préparer un rôti haché?**

- Le porc rend le rôti plus juteux, le bœuf plus aromatique et le veau plus fin.

### **Pourquoi le rôti haché se défait-il lors de la cuisson?**

- L'appareil a été trop peu ou trop brièvement pétri.
- L'appareil manque de liant (voir à gauche).

### **Pourquoi l'émincé devient-il parfois coriace?**

- La viande achetée était destinée au braisage, mais a été rôtie à la minute.
  - La viande était destinée au rôtissage à la minute, mais a été braisée.
- Voir le choix des morceaux de viande appropriés, p. 2.

### **Est-ce que l'émincé de poulet peut également être poché, c. à d. cuit dans un liquide?**

- Oui. Il faut veiller à ce que le liquide ne cuise jamais et que le poulet ne reste pas plus longtemps que nécessaire dans le liquide (4 à 5 min).
- Ce mode de cuisson est très pauvre en matière grasse.

### **Quand est-ce qu'il faut acheter de l'émincé et quand de la viande à la pièce pour la couper soi-même?**

- La viande émincée à la main perd moins de jus lorsqu'elle est saisie/ rôtie. Ceci est important surtout pour rôtir à la minute, car il s'agit de morceaux nobles qui doivent perdre le moins de jus possible. Si le temps presse, utiliser de l'émincé à la minute.
- Acheter de la viande déjà émincée pour braiser.

# Betty Bossi

## Quantités par personne

Pour calculer les quantités, il faut tenir compte de la préparation resp. de la richesse du mets ainsi que du genre et du nombre des accompagnements. Les quantités (cru) par personne ci-après servent de valeurs indicatives:

100 à 150 g de tartare  
env. 150 g de viande hachée  
env. 150 g d'émincé  
env. 150 g d'abats  
env. 150 g d'émincé de poulet

## Morceaux de viande pour rôtir

(à la minute)

La viande n'étant rôtie que brièvement et ensuite servie, seuls les morceaux de viande tendres et de première qualité conviennent pour ce mode de cuisson. Lors de l'achat, voir les indications sur l'emballage (p. ex. à la minute) ou demander conseil au boucher.

Les morceaux de viande non appropriés deviennent durs et secs.

### Emincé

*Bœuf*: coin, filet, rumsteck.

*Veau*: (faux) filet, cuisseau (noix, quasi, noix pâtissière, longe).

*Porc*: (faux) filet, cuissot (noix, quasi, noix pâtissière, longe).

*Agneau*: quasi, filet, steaks de gigot.

*Chevreuil*: cuisseau (noix, quasi, noix pâtissière, longe).

*Poulet*.

La viande hachée ne convient en principe pas pour rôtir à la minute. Après avoir été saisie, elle est généralement encore cuite à feu doux ou braisée.

## Morceaux de viande pour braiser

Comme la viande est saisie et ensuite braisée dans un liquide, elle peut être légèrement marbrée. Les morceaux moins nobles se prêtent à merveille à ce mode de cuisson.

Les pièces nobles deviennent dures et sèches.

### Emincé

*Bœuf*: aiguillette, épaule, cuisse (coin, tranche ronde, noix, tranche carrée).

*Veau*: poitrine, cou, épaule/palette.

*Porc*: épaule/palette.

*Agneau*: poitrine, cou, épaule.

*Chevreuil*: poitrine, cou, épaule.

L'émincé de poulet ne convient pas pour braiser.

### Viande hachée de

Veau, bœuf, porc, agneau.

### **Remarques:**

- Le chevreuil ne convient pas pour la viande hachée.
- La viande hachée de poulet ne se trouve pas dans le commerce chez nous, il est cependant possible de la hacher soi-même (photo à droite).

