

Achat de la viande

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).

