

Coupes de viande

et comment les cuisiner

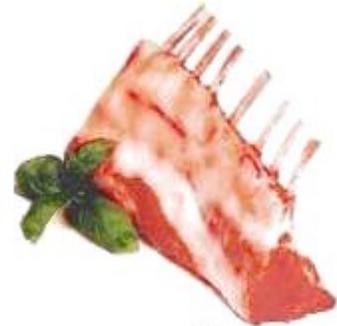
Longe



Noisette



Côtelettes

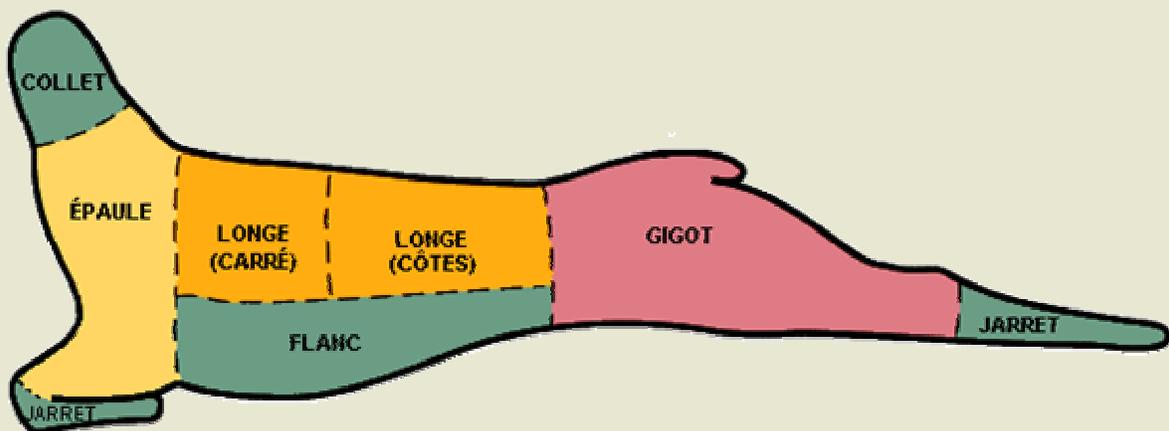


Carré

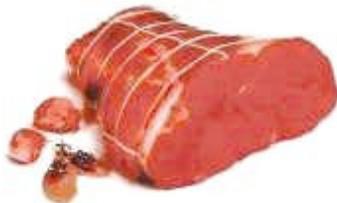
*Cuire rapidement
à la poêle ou sur le gril*

*Cuire à la poêle
ou sur le gril*

*Saisir à la poêle
et rôtir*



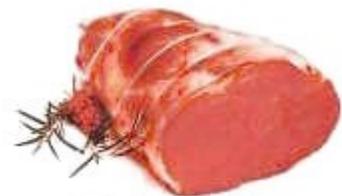
Gigot



Gigot désossé



Tranche de gigot



Moitié de gigot avec os

*Rôtir ou cuire
à la broche*

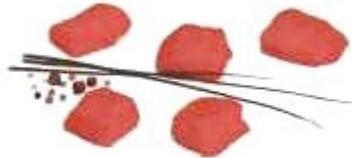
*Cuire à la poêle
ou sur le gril*

*Rôtir ou cuire
à la broche*

Épaule



Steak papillon



Cubes



Épaule roulée

*Les parties de l'épaule sont tendres lorsque mijotées ou braisées.
Faire mariner avant de rôtir ou de cuire à la poêle ou sur le gril.*

Autres



Tranches de collet



Foie



Haché

Mijoter longuement

*Cuire à la poêle
ou sur le gril*

*Apprêter comme toute
viande hachée*