TECHNIQUE (S) DE BASE	**VALORISER UNE PIECE DE VIANDE**	Page : 62/64 Ait Sa Mer
DEFINITION	Façonner une pièce de viande de manière à la valoriser et apporter une plus-value culinaire.	

Progression Habiller un carré d'agneau

1°) Arracher le parchemin sec du carré. Supprimer le nerf sciatique (nerf jaunâtre, élastique, situé le long du filet).

2°) Marquer la limite du manchonnage des côtes. Inciser la fine peau au niveau du haut des côtes. La décoller et manchonner les côtes à blanc.

3°) Décoller le plat des vertèbres du filet de manière à faciliter la suppression des vertèbres. Désolidariser chaque vertèbre de sa côte (dégraisser si besoin auparavant). Séparer chaque vertèbre et les séparer une par une.

4°) Quadriller puis ficeler le carré. Envelopper chaque os avec du papier aluminium

Avec les os et parures, il est possible de confectionner un fond ou un jus, par exemple un fond de veau qui servira dans l'élaboration d'une blanquette.

Les morceaux levés peuvent par la suite être farcis, préparés en croûte..

Les morceaux moins nobles doivent être cuits en ragoût, braisés, pochés dans un liquide ou sous vide basse température.

Commentaires	Rendement : 60%, compter environ 300g brut par personne Les carrés de veau et de porc ne contiennent pas de parchemin. En cuisson à juste température, il n'est pas nécessaire de protéger les côtes avec de l'aluminium.

ETAPES	POINTS CRITIQUES	PRECAUTIONS
MANCHONNER	Longueur du manchon	Pour un carré, manchonner 1/3 des côtes. Pour des côtes, possibilité de manchonner davantage
	Suppression du nerf	Si oubli, le carré va se rétracter à la cuisson
SUPPRIMER LES VERTEBRES	Décoller le plat des vertèbres	Bien décoller le plat des vertèbres et mettre à nu la partie des vertèbres
	Supprimer les vertèbres	Si les côtes ne sont pas désolidarisées des vertèbres, très difficile de les supprimer
FINITIONS	Quadriller le gras	Inciser très superficiellement le gras pour la présentation
	Ficeler	Donner une forme bien rebondie au carré. Pour une cuisson classique à four chaud, il est impératif de protéger les os des côtes.

COMPREHENSION / APPROFONDISSEMENT

1ère catégorie : carré, selle, cuisse 2ème catégorie : épaule, plat des côtes

3ème catégorie : collier, poitrine, tendron, flanchet

PIECE	AGNEAU	BOEUF	PORC	VEAU
Selle entière (désossée = 2 filets)	Selle → filet	Contre-filet + filet	Filet + filet mignon	Longe/filet
Carré ouvert (détaillé en 5 côtes premières et 3 secondes)	Carré → 8 côtes. Si désossé = canon	Train de côtes → 8 côtes. Si désossé = entrecôte	Echine + carré → 8 côtes	Carré → 8 côtes
Cuisse arrière	Gigot	Cuisse	Jambon	Cuisseau
Epaule	Epaule	Epaule	Epaule	Epaule

Le sens de découpe des viandes

Pour être agréable et facile à mastiquer, une escalope doit être détaillée de manière perpendiculaire aux fibres musculaires. Cette découpe est la plus répandue (steaks, entrecôtes, côtes de bœuf …). Autrement, les fibres seraient parallèles et la mastication serait plus difficile.

Organisation du poste viande

Marche en avant : A gauche, pièces brutes à parer/découper
Au centre, une plaque à débarrasser pour les os et parures.
A droite, une plaque pour les pièces façonnées, détaillées et prêtes à cuire

Pour les produits plus fragiles (farces, abats…), filmer la planche pour limiter les risques

CONNAISSANCES LIEES/ OBSERVATIONS

Cuissons T 201 à 232 – Fond blanc et brun T 303 – 305 – Jus de viande T 306

Source Cuisine expliquée – Editions BPI – Gilles Charles