

LE GUIDE
DES PRODUITS
TRIPIERS

la
Brigade
des
Tripiers

le club des
professionnels
des **Produits**
Tripiers



LA LISTE

des Produits Tripiers



LE BŒUF

Le bonnet
Le cœur
Le feuillet
Le foie
La hampe
La joue
La langue
Le museau
L'onglet
La panse
La queue
Les rognons

LE VEAU

La cervelle
Le cœur
Le foie
La langue
La pansette
Les pieds
La queue
Les ris
Les rognons
La tête

L'AGNEAU

Les animelles
La cervelle
Le cœur
Le foie
La langue
La pansette
Les pieds
Les ris
Les rognons

LE PORC

La cervelle
Le cœur
Le foie
La joue
La langue
Le museau
Les oreilles
Les pieds
La queue
Les rognons
La tête



LA NOTICE

de lecture

Goût



Un produit au goût peu recherché dans la gastronomie.
Un produit très recherché dans la gastronomie.

Facilité de préparation



Un produit difficile à préparer.
Un produit facile à préparer.

Temps de cuisson



Un produit dont le temps de cuisson est faible.
Un produit avec un temps de cuisson long.

Diversité des recettes



Un produit qui permet de réaliser un nombre restreint de recettes.
Un produit qui permet de réaliser beaucoup de recettes.

Volatilité des prix



Un produit dont le prix reste constant dans l'année.
Un produit dont le prix varie beaucoup au cours de l'année.

Prix par portion



Un produit peu coûteux.
Un produit onéreux.

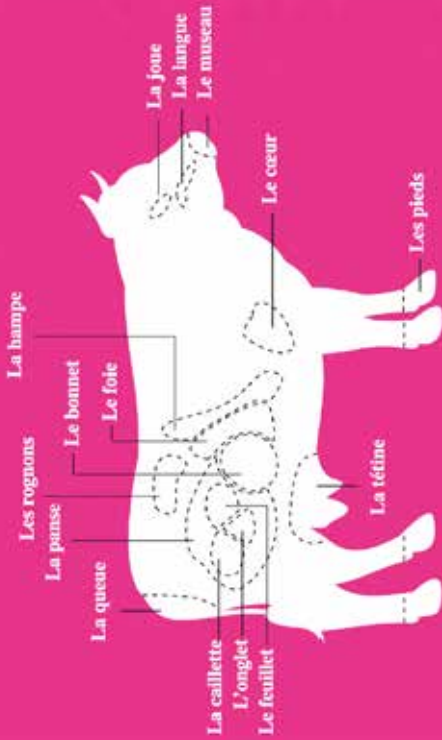
Nutriscore*



Le calcul du Nutriscore est réalisé à l'aide d'un tableur téléchargeable sur le site de Santé publique France. Il est calculé pour 100 g de produit cru. Le meilleur score est le A vert foncé, le moins bon est le E rouge.

*Source : table nutritionnelle Canada :
<https://www.canada.ca/fr/sante-canada/services/aliments-nutrition/saine-alimentation.html>

LE BŒUF



BONNET

BOEUF 



Le bonnet, avec le feuillet, la panse et la caillette, fait partie de l'estomac du bœuf et entre dans la préparation des célèbres tripes. À réchauffer simplement dans la recette des tripes à la mode de Caen.

CONSEIL DE PRÉPARATION

Les tripes précuites doivent être seulement lavées sous l'eau froide avant d'être bouillies 15 minutes.

GOÛT



FACILITÉ DE PRÉPARATION



TEMPS DE CUISSON



DIVERSITÉ DES RECETTES



VOLATILITÉ DES PRIX



PRIX PAR PORTION



BONNET

BOEUF



IDÉE-RECETTE

Tripes au cidre parfumées à la sauge

CŒUR

BOEUF 



Dépourvu de graisse, le cœur de bœuf est un muscle très attrayant du point de vue diététique. Coupé en cubes, il peut rentrer dans la confection de brochettes.

CONSEIL DE PRÉPARATION

En tranches : poêlé ou grillé.
Entier : farci ou braisé.

GOÛT



FACILITÉ DE PRÉPARATION



TEMPS DE CUISSON



DIVERSITÉ DES RECETTES



VOLATILITÉ DES PRIX



PRIX PAR PORTION



CŒUR

BOEUF



IDÉE-RECETTE

*Burger de cœur de bœuf
aux notes libanaises*

FEUILLET

BOEUF 



Le feuillet, avec le bonnet, la panse et la caillette, fait partie de l'estomac du bœuf et entre dans la préparation des célèbres tripes. À réchauffer simplement dans la recette des tripes à la mode de Caen.

CONSEIL DE PRÉPARATION

Cuire à toute petite ébullition et compter 5 heures de cuisson au minimum.

GOÛT



FACILITÉ DE PRÉPARATION



TEMPS DE CUISSON



DIVERSITÉ DES RECETTES



VOLATILITÉ DES PRIX



PRIX PAR PORTION



FEUILLET

BOEUF



IDÉE-RECETTE

Tripes à la lyonnaise

FOIE

BOEUF 



Le foie est à choisir brillant et lisse. Souvent vendu sous la dénomination "foie de génisse", le foie de bœuf est une très bonne source de vitamines et minéraux.

CONSEIL DE PRÉPARATION

En tranches : poêlé ou grillé.
Entier : rôti (rosé).

GOÛT



FACILITÉ DE PRÉPARATION



TEMPS DE CUISSON



DIVERSITÉ DES RECETTES



VOLATILITÉ DES PRIX



PRIX PAR PORTION



FOIE

BOEUF



IDÉE-RECETTE

Foie de bœuf au vinaigre de framboise

HAMPE

BOEUF 



“Morceau du boucher” pour les amateurs, la hampe se distingue par ses fibres longues. Très goûteux, ce morceau peut-être proposé en biftecks ou en cubes alternés avec des morceaux de légumes pour des brochettes originales.

CONSEIL DE PRÉPARATION

Grillée à feu vif, sautée.

GOÛT



FACILITÉ DE PRÉPARATION



TEMPS DE CUISSON



DIVERSITÉ DES RECETTES



VOLATILITÉ DES PRIX



PRIX PAR PORTION



HAMPE

BOEUF



IDÉE-RECETTE

*Burger hampe de bœuf
à l'australienne*

JOUE

BOEUF 



Viande maigre par excellence, la joue de bœuf, très goûteuse, requiert une longue cuisson. Sa chair devient alors très moelleuse. Elle est particulièrement délicieuse en terrine.

CONSEIL DE PRÉPARATION

À braiser ou à bouillir.
En ragoût, en daube ou en terrine.

GOÛT



FACILITÉ DE PRÉPARATION



TEMPS DE CUISSON



DIVERSITÉ DES RECETTES



VOLATILITÉ DES PRIX



PRIX PAR PORTION



JOUE

BOEUF



IDÉE-RECETTE

Joue de bœuf façon carpaccio

LANGUE

BOEUF 



La langue de bœuf est à choisir, courte et épaisse plutôt que longue et fine. Sa taille imposante en fait un plat idéal pour les grandes tablées. Étonnez-vous avec une préparation originale : en cubes pour des amuse-bouches insolites !

CONSEIL DE PRÉPARATION

La choisir assez ferme et onctueuse.
La faire confite ou bouillie en pot-au-feu.

GOÛT



FACILITÉ DE PRÉPARATION



TEMPS DE CUISSON



DIVERSITÉ DES RECETTES



VOLATILITÉ DES PRIX



PRIX PAR PORTION



LANGUE

BOEUF



IDÉE-RECETTE

*Wok de langue de bœuf
aux légumes croquants*

MUSEAU

BOEUF 



Constitué du mufle, du menton et éventuellement du palais, le museau de bœuf compose un hors-d'œuvre simple mais goûteux que vous pouvez agrémenter d'une vinaigrette.

CONSEIL DE PRÉPARATION

Après blanchiment et nettoyage, cuire à petite ébullition.

GOÛT



FACILITÉ DE PRÉPARATION



TEMPS DE CUISSON



DIVERSITÉ DES RECETTES



VOLATILITÉ DES PRIX



PRIX PAR PORTION



MUSEAU

BOEUF



IDÉE-RECETTE

Terrine de museau

ONGLET

BOEUF 



“Morceau du boucher” pour les connaisseurs, l’onglet fournit une viande particulièrement tendre, à déguster saignante pour lui conserver toute sa tendreté.

CONSEIL DE PRÉPARATION

Grillé ou poêlé.
Se déguste saignant.

GOÛT



FACILITÉ DE PRÉPARATION



TEMPS DE CUISSON



DIVERSITÉ DES RECETTES



VOLATILITÉ DES PRIX



PRIX PAR PORTION



ONGLET

BOEUF



IDÉE-RECETTE

Onglet de bœuf à l'échalote

PANSE

BOEUF 



La panse, avec le bonnet, la feuillet et la caillette, fait partie de l'estomac du bœuf et entre dans la préparation des célèbres tripes. À réchauffer simplement dans la recette des tripes à la mode de Caen.

CONSEIL DE PRÉPARATION

Les tripes précuites doivent être seulement lavées sous l'eau froide avant d'être bouillies 15 minutes.

GOÛT



FACILITÉ DE PRÉPARATION



TEMPS DE CUISSON



DIVERSITÉ DES RECETTES



VOLATILITÉ DES PRIX



PRIX PAR PORTION



PANSE


BOEUF



IDÉE-RECETTE

Panse de bœuf à la mexicaine

QUEUE

BOEUF 



La queue de bœuf, très savoureuse, enrichit particulièrement le bouillon du pot-au-feu et constitue une excellente base de terrine. Et pourquoi ne pas vous étonner avec une préparation originale : hachée dans un parmentier !

CONSEIL DE PRÉPARATION

Braisée, rôtie ou bouillie en terrine (après une longue cuisson).

GOÛT



FACILITÉ DE PRÉPARATION



TEMPS DE CUISSON



DIVERSITÉ DES RECETTES



VOLATILITÉ DES PRIX



PRIX PAR PORTION



QUEUE

BOEUF



IDÉE-RECETTE

Pot-au-feu

ROGNONS

BOEUF 



Le rognon de bœuf a un goût assez prononcé, il est donc préférable de le cuire en sauce. Il constitue une source très importante de fer.

CONSEIL DE PRÉPARATION

Rôtis entiers dans leur graisse,
poêlés en tranches, grillés en morceaux.

GOÛT



FACILITÉ DE PRÉPARATION



TEMPS DE CUISSON



DIVERSITÉ DES RECETTES




VOLATILITÉ DES PRIX



PRIX PAR PORTION



ROGNONS

BOEUF 



IDÉE-RECETTE

Rognons de bœuf en persillade