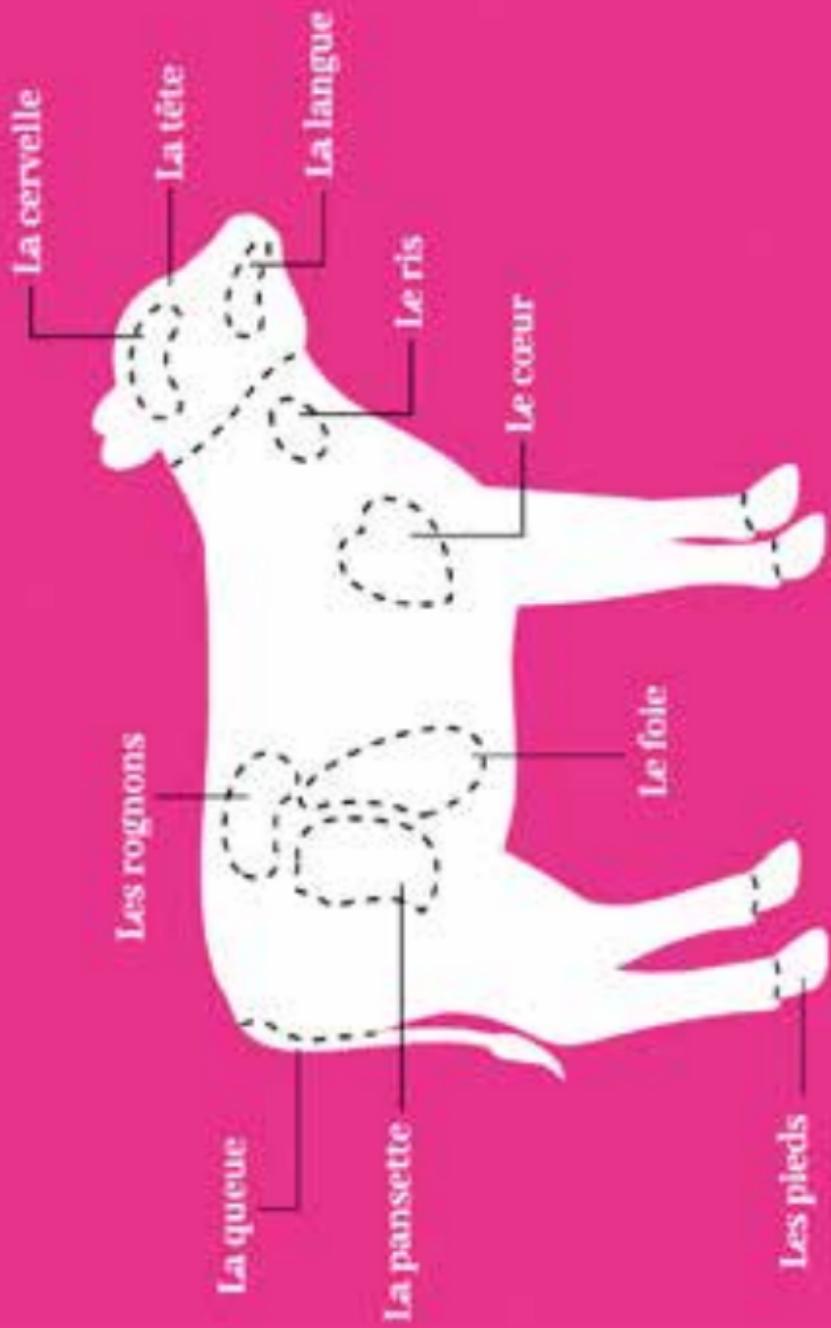


LE VEAU



CERVELLE

VEAU 



Riche en protéines, la cervelle de veau est un morceau à la texture et au goût délicats, à consommer très frais. Ses utilisations sont nombreuses : revenue à la poêle, en sauce, en garniture d'un vol-au-vent...

CONSEIL DE PRÉPARATION

Pochée, poêlée, frite.

GOÛT



FACILITÉ DE PRÉPARATION



TEMPS DE CUISSON



DIVERSITÉ DES RECETTES



VOLATILITÉ DES PRIX



PRIX PAR PORTION



CERVELLE



VEAU



IDÉE-RECETTE

*Cervelle de veau piquée à la citronnelle,
carottes, orange et coriandre*

CŒUR

VEAU 



Dépourvu de graisse, le cœur de veau est un morceau très attrayant du point de vue diététique. Il est doté d'une texture très tendre.

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

VEAU 



IDÉE-RECETTE

*Poêlée de cœur de veau
au gingembre et basilic*

FOIE



VEAU



Riche en vitamines et minéraux, le foie de veau est doté d'une texture particulièrement fine, tendre et d'une saveur délicate. Ce morceau constitue donc un ingrédient de choix, apprécié des chefs et des gourmets.

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



VEAU



IDÉE-RECETTE

*Ravioles de foie de veau,
bouillon parfumé au thé*

LANGUE

VEAU 



La langue de veau se caractérise par un goût raffiné et une texture très fine. Elle est vendue seule ou avec la tête de l'animal. Elle est alors roulée dans la tête désossée.

CONSEIL DE PRÉPARATION

La choisir assez ferme et onctueuse.
Confite.

GOÛT



FACILITÉ DE PRÉPARATION



TEMPS DE CUISSON



DIVERSITÉ DES RECETTES



VOLATILITÉ DES PRIX



PRIX PAR PORTION



LANGUE

VEAU 



IDÉE-RECETTE

*Salade de cubes de langue de veau
à l'oignon rouge*

PANSETTE



VEAU



Equivalent de l'estomac pour les jeunes ruminants, on retrouve la pansette de veau dans les spécialités régionales telles que les célèbres "Tripoux d'Aveyron".

CONSEIL DE PRÉPARATION

Braisée.

GOÛT



FACILITÉ DE PRÉPARATION



TEMPS DE CUISSON



DIVERSITÉ DES RECETTES



VOLATILITÉ DES PRIX



PRIX PAR PORTION



PANSETTE



VEAU



IDÉE-RECETTE

*Tripoux à la sauce tomate
et au romarin*

PIEDS

VEAU 



Le pied de veau enrichit les saveurs du pot-au-feu et autre bourguignon. Sa viande gélatineuse constitue une excellente base pour les bouillons et les gelées.

CONSEIL DE PRÉPARATION

À bouillir (source de gélatine)
ou à braiser (pieds et paquets).

GOÛT



FACILITÉ DE PRÉPARATION



TEMPS DE CUISSON



DIVERSITÉ DES RECETTES



VOLATILITÉ DES PRIX



PRIX PAR PORTION



PIEDS

VEAU 



IDÉE-RECETTE

Pieds de veau en risotto

QUEUE

VEAU 



La queue de veau est un morceau très savoureux, il offre une viande gélatineuse, qui enrichit particulièrement le bouillon du pot-au-feu. Et pourquoi ne pas vous étonner avec une préparation originale : hâchée 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

VEAU 



IDÉE-RECETTE

*Queues de veau braisées
aux épinards et sésame*

RIS

VEAU 



Mets de gourmets, les ris de veau sont dissimulés dans l'arrière-gorge de l'animal. On distingue la noix - ou ris de cœur - réservée aux plats raffinés, et la gorge - ou ris de gorge - qui entre dans la composition des garnitures.

CONSEIL DE PRÉPARATION

Entiers : braisés. En tranches : poêlés ou frits.
En morceaux : cuisinés en sauce.

GOÛT



FACILITÉ DE PRÉPARATION



TEMPS DE CUISSON



DIVERSITÉ DES RECETTES



VOLATILITÉ DES PRIX



PRIX PAR PORTION



RIS

VEAU 



IDÉE-RECETTE

*Ris de veau et linguines
crémeuses aux champignons*

ROGNONS

VEAU 



Les rognons de veau sont très recherchés pour leur finesse. Étonnez-vous avec une recette originale : rognon de veau cuisiné entier, au four, comme un rôti !

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

VEAU 



IDÉE-RECETTE

*Rognons de veau au miel
et tagliatelles de carottes*

TÊTE



VEAU



Blanchie par le tripiier, la tête de veau se déguste de multiples manières : entière, ou bien désossée et roulée pour plus de commodité. Elle se sert froide, tiède ou chaude. Et pour changer, laissez-vous tenter par des tranches à griller en toute simplicité.

CONSEIL DE PRÉPARATION

Cuite au blanc, servie chaude ou froide avec une sauce.

GOÛT



FACILITÉ DE PRÉPARATION



TEMPS DE CUISSON



DIVERSITÉ DES RECETTES



VOLATILITÉ DES PRIX



PRIX PAR PORTION



TÊTE



VEAU



IDÉE-RECETTE

Tête de veau façon carpaccio