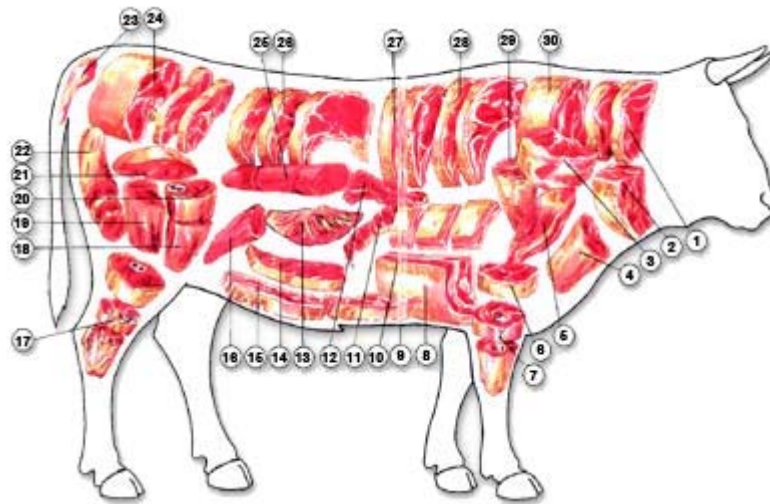


LE BŒUF ?... EXPLICATION DE TEXTE

Le bœuf est souvent estimé par le quidam comme un animal dont les pièces sont extrêmement complexes à distinguer, à situer, voire à cuisiner. Il faut dire que le choix est large et le néophyte se retrouve bien vite perdu parmi les méandres d'un menu de restaurant ou d'un étal de boucher ! Quelques points de repères...



- | | | |
|--------------------|--------------------------|----------------------|
| 1. Veine maigre | 11. Hampe | 21. Tende de tranche |
| 2. Veine grasse | 12. Onglet | 22. Rond de gîte |
| 3. Macreuse | 13. Bavette à Bifteck | 23. Queue |
| 4. Griffes | 14. Bavette à pot au feu | 24. Rumsteck |
| 5. Jumeau | 15. Flanchet | 25. Filet |
| 6. Charolaise | 16. Aiguillette baronne | 26. Faux-filet |
| 7. Gîte-gîte avant | 17. Gîte-gîte arrière | 27. Entrecôtes |
| 8. Poitrine | 18. Tranche grasse | 28. Côtes |
| 9. Tendron | 19. Gîte à la noix | 29. Paleron |
| 10. Plat-de-côte | 20. Rond de tranche | 30. Basses-côtes |

Les pièces à rôtir et à griller :

- ❑ Pièces d'ailoyau pour les rôtis de grande qualité : filet (tendre, quasiment fondant), faux-filet (tendre, goûteux), rumsteck (tendre, savoureux ; pour rôtis et également brochettes, viande à fondue, bifteck).
- ❑ Pièces dorsales du train de côtes : les côtes ou côtes à l'os (très tendres, persillées et savoureuses), entrecôtes (persillées, savoureuses), basses-côtes ou entrecôtes découvertes (moins tendres, plus grasses ; peuvent être marinées ou braisées).
- ❑ Pièces des cuisses et de la partie inférieure du coffre, pour biftecks ou rosbifs : bavette d'ailoyau, onglet (pour les biftecks à déguster saignants), hampe, rond de gîte, macreuse à biftecks, etc...

Les pièces à braiser : aiguillette baronne (très tendre, maigre), filet mignon, basses-côtes, gîte à la noix, paleron (peut être utilisé pour des pots-au-feu ou des hachis), tendron, etc...

Les pièces à bouillir :

- ❑ Pour les *daubes* et les *bourguignons* : milieu et pointe de tende de tranche, paleron à braiser, macreuse à pot-au-feu, premier talon, gîte à la noix, bavette à pot-au-feu, plat-de-côtes, tendron, flanchet, poitrine, etc...
- ❑ Pour les *pots-au-feu* : ne pas oublier les joues, la queue (très savoureuse), os à moelle. À noter que pour un pot-au-feu traditionnel, on marie souvent en proportions égales plusieurs types de pièces différentes (morceaux plutôt maigres, d'autres plutôt gras, d'autres plutôt gélatineux et os).